

Italienische Rezepte

Gnocchi nach Art des Ossola Tals

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gnocchi, Italien, Kastanie, Kürbis, Teigware

175 g Kastanienmehl; evtl. mehr
175 g Weizenmehl; evtl. mehr
1 kg Kartoffeln

250 g Kürbisfleisch
Salz

Die Kartoffeln werden mit der Schale weich gekocht und gepellt. Noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Die beide Mehlsorten werden vermengt, etwa 3/4 davon zu den Kartoffeln geben und zu einem glatten Teig sorgfältig verarbeiten.

Inzwischen das Kürbisfleisch im Ofen garen (etwa 10 Minuten), damit man es in den Teig einarbeiten kann. Je nach Konsistenz des Teigs jetzt noch etwas von dem restlichen Mehlgemisch dazugeben. Der Teig muss so trocken sein, dass er nicht mehr an den Händen klebt.

Aus dem Teig etwa Daumen große, längliche Gnocchi (Klösschen) formen, diese im sprudelnden Salzwasser kochen. Wichtig ist dabei, dass man die Gnocchi Portionsweise und nicht alle auf einmal ins Wasser gibt, denn sie würden sofort verklumpen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausheben.

Mit zerlassener Butter und Salbei oder mit Sahne und geriebenem Parmesan servieren.