

Kürbis-Gnocchi

Mit Salbei-Butter

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Kürbispüree
- 200 g Körniger Frischkäse
- 150 g Mehl + etwas mehr zum Arbeiten
- 75 g Kartoffelstärke
- 1 Ei
- 50 g geriebener Parmesan + etwas zum Garnieren
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100 ml Milch
- 50 g Butter + 1 EL kalte Butter für die Soße
- 20 g frische Salbeiblätter



Die Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Schritt 1

Das Kürbispüree, den körnigen Frischkäse, Mehl, Stärke, Ei und Parmesan vermengen.

Schritt 2

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem Teig kneten.

Schritt 3

Gnocchi formen, in siedendem Salzwasser garen und abschöpfen sobald sie oben schwimmen.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Rezepte Molkerei Berchtesgadener Land



Schritt 4

Die 50 g Butter schmelzen, Salbei darin knusprig braten, die Blätter wieder herausnehmen und zur Dekoration beiseitelegen.

Schritt 5

Milch in einem Topf erhitzen, Gnocchi zugeben und leicht einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, 1 EL kalte Butter unterrühren.

Schritt 6

Die fertigen Gnocchi auf Tellern anrichten, mit Parmesan, Salbeibutter, knusprigen Salbeiblättern und Pfeffer garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de