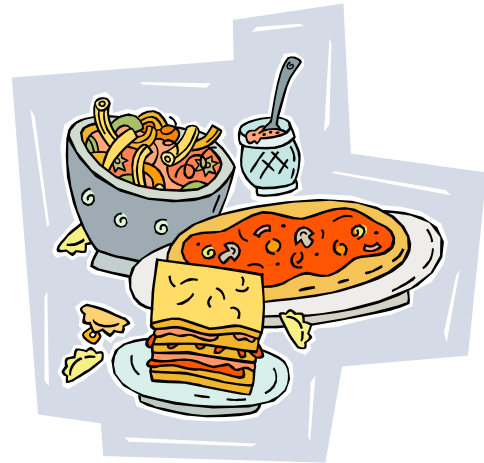


## Unsere Sortenempfehlung : Banat

750 g Kürbis geschält und entkernt  
250 g Ricotta  
150g Parmesan gerieben  
1 Ei  
150-200 g Mehl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
Butter für die Form  
Butterstückchen



## Zubereitung :

Kürbis in Schnitze schneiden. Auf ein mit Folie belegtes Backblech legen. In der Mitte des auf 170°C vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen, bis sie richtig weich sind. Dann den Kürbis pürieren. Das Püree in einem feinmaschigen Sieb gut abtropfen lassen (ergibt ca. 300 g). Kürbispüree mit Ricotta, 75 g geriebenem Käse und Ei vermischen. So viel Mehl begeben, bis der Teig nicht mehr klebt, aber noch weich ist, würzen. Mit zwei Teelöffeln Gnocchi formen und portionsweise in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Schüssel geben. Man kann die Gnocchi mit einer pikanten Tomaten-, Rahm- oder Kräutersauce gratinieren.