

## Unsere Sortenempfehlung: **Jarrahdale**

Für 4 Personen

- 300 g mehlig kochende Bio-Kartoffeln
- 500–600 g Kürbis
- Salz
- 5–6 Stiele Salbei
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 60 g Parmesankäse im Stück
- 100 g Speisestärke
- 1 TL Öl
- 125 g gewürfelter Schinkenspeck
- 4 EL Butter
- Stärke



Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Kürbis vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, schälen und würfeln. 300 g Kürbisfruchtfleisch abwiegen und mit den Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Salbei waschen, trocken schütteln und die Blättchen von ca. 4 Stielen in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln und Kürbis abtropfen lassen. Kürbis und Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

50 g Parmesan reiben. Stärke und Parmesan nach und nach unter die Kartoffel-Kürbismasse kneten. Aus der Gnocchi-Masse auf einer mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 cm dicke Rollen formen. Rollen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit einer in Stärke getauchten Gabel Rillen eindrücken. Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Schinkenspeck darin auslassen, dann Salbeistreifen und Butter zugeben. Weiter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Gnocchi zugeben, in der Butter schwenken und evtl. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi anrichten, mit Salbei garnieren und übrigen Parmesan darüber hobeln.