

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Kürbisgnocchi

**Zutaten:** Kürbis (ca. 600g), 400g Kartoffeln, ca 125g Mehl, 125g Hartweizengrieß, 1 Ei, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Den entkernten, in Spalten geschnitten Kürbis bei 200 Grad ca 15-25 Minuten backen, bis er schön weich ist. Von der Schale ablösen. Die Kartoffeln mit Schale kochen und pellen.

Kartoffeln und Kürbis durch die Kartoffelpresse drücken und lauwarm abkühlen lassen. Dann mit Mehl, Grieß und Ei, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Fingerdicke Rollen formen, 2 cm Stücke schneiden und mit der Gabel Rillen eindrücken.

In fast kochendem Wasser 10 min gar ziehen lassen. Eine Soße nach Wahl dazu oder gedünstetes Gemüse. Parmesan dazu.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)