



New Wave Cooking

Rezept Kürbisgnocchi mit Federkohlpesto

Zutaten

Gnocchi

150g Kürbis, im Ofen geröstet
100g Kartoffeln (Baked Potato oder gekocht)
50-100g Vollkornmehl
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1TL Olivenöl

Pesto

50g Federkohl
1EL geröstete Sonnenblumenkerne
1EL Olivenöl
1TL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
1EL Hefeflocken
Salz, Pfeffer

Den Kürbis fein mixen. Die Kartoffeln schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einer homogenen Masse verkneten, nicht zu lange. Abschmecken.

Portionsweise in Stangen von ca. 2 cm Durchmesser rollen und in Stücke schneiden. Zwischen den Händen zu Kugeln formen und über eine Gabel rollen.

Wasser zum Kochen bringen.
Salzen. Die Temperatur runterstellen und Gnocchi in dem Wasser sieden lassen, bis sie an die Oberfläche schwimmen.
Abschöpfen und entweder so essen, oder noch in etwas Öl von allen Seiten anbraten.

Für das Pesto alle Zutaten vermischen und das Pesto abschmecken. Mit Öl bedeckt hält es sich im Kühlschrank mindestens eine Woche.



Tipp:

Das Pesto kann auch in grösseren Mengen hergestellt, und dann portionsweise eingefroren werden.