

# KÜRBIS GNOCCHI (vegan) mit Salbeiöl und veganem Parmesan

Gnotschi ?

Knocki ?

weder noch...

Das ist die Lautschrift von GNOCCHI ['ɲɔk:i].

Im italienischen wird "GN" "NJ" gesprochen.

Damit beim nächsten Restaurant Besuch nichts schief geht.

Hier meine veganen Kürbis Gnocchi leicht gemacht ...

## ZUTATEN GNOCCHI:

400 g Kartoffeln, festkochend

400 g Hokkaido Kürbis

100 g Kartoffelmehl

1/2 TL MACIS oder Muskatnuss

Salz

weisser Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit der Schale im Dampfbackofen dämpfen oder in einem Topf weichkochen und ausdämpfen lassen. Geschälte Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Das gleiche mache ich auch mit dem Hokkaido Kürbis. Wobei hier die Schale des Kürbis ebenfalls verwendet wird.

Mit Macis oder Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Kartoffelmehl (Kartoffelstärke) zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2cm dicken Rollen ausrollen und in 2cm lange Streifen schneiden. Die einzelnen Gnocchis nun mit den Zinken der Gabel eindrücken. Einen breiten Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchis portionsweise darin sieden. Sobald die Gnocchis an der Wasseroberfläche schwimmen mit der Schaumkelle herausnehmen und auf ein geöltes Backblech legen.

In einer große Pfanne Olivenöl und 10 Salbeiblätter (frisch) geben und langsam, ganz langsam erwärmen.

Sobald das Öl den Geschmack der Salbeiblätter angenommen hat, die Gnocchis darin schwenken und nochmal erwärmen. Die fertigen Gnocchis mit veganem Parmesan servieren.

## ZUTATEN PARMESAN (vegan)

100g Cashewkerne

4 EL Hefeflocken

1 TL grobes Salz

1 TL Knoblauchpulver

## Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer der Küchenmaschine zu Parmesan verarbeiten. Fertig!