

Kürbisgnocchi

300g Kürbispüree (Bonbon F1)

100g Hartweizengrieß

100g Weizenmehl Typ 1050

1 Ei

2 Msp. Muskatblüte

- Kürbispüree, Hartweizengrieß, Weizenmehl, Ei, und Muskatblüte miteinander verkneten
- Masse zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden
- Gnocchi mit einer Gabel leicht eindrücken
- Gnocchi können gut eingefroren oder direkt in Butter mit Salbei angebraten werden

Guten Appetit!

