



Vegane Kürbis-Gnocchi

mit feinem Salbeiöl

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Kürbis putzen, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Gemüsegewürfel in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, bis sie weich sind.
2. Wasser abschütten, ein wenig ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Die Masse ein wenig abkühlen lassen.
3. Die Gemüsemasse mit Mehl, Polenta, Muskat und Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Den Teig für 20-30 Minuten ruhen lassen.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage zu dünnen Rollen formen. Mit einer Gabel ca. 1 cm große Stückchen abteilen und zu Gnocchi formen. Auf einer Seite der Gnocchi mit der Gabel ein Muster eindrücken.
5. Die Gnocchi in das sprudelnde Wasser geben, sobald sie an der Oberfläche steigen mit einem Schaumlöffel herausholen und abtropfen lassen.
6. Für das Salbeiöl, den Knoblauch schälen und klein hacken. Salbei in dünne Streifen schneiden. Beides im heißen Öl kurz anbraten und die Gnocchi darin schwenken.



Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

10 EL Olivenöl Kreta PDO nativ extra
Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

400 g Hokkaido
400 g mehlig Kartoffeln
200 g Dinkelmehl
80 g Polenta
4 Knoblauchzehen
Salbei
Muskat
Pfeffer