

500 g mehliges Erdäpfel
250 g Kürbiswürfel
[Gewürzsalz für Fisch & Gemüse](#)
[Muskatnuss](#) frisch [gerieben](#)
2 Dotter
100 g [Marino-Mehl](#) für den Teig
Weiteres [Marino-Mehl](#) zum Ausrollen und Formen

Kürbisgnocchi

Erdäpfel kochen, schälen und ausdampfen lassen

Kürbiswürfel mit Gewürzsalz für Fisch & Gemüse bestreuen und im Ofen ca. 1 Std. bei 160°C Heißluft garen

Erdäpfel und Kürbis durch eine Erdäpfelpresse drücken, auf ein Brett häufen und mit Salz und [frisch geriebener Muskatnuß](#) würzen.

Die Dotter und das Mehl dazu geben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zu Rollen (ca 3 cm DM) formen und diese Klarsichtfolie wickeln. Ca 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen.

Von den Rollen gleichmäßige Scheiben abschneiden. Zwischen den bemehlten Händen Kugeln formen und diese über das ebenfalls bemehlte [Gnocchibrett](#) rollen.

Die fertigen Gnocchi auf einen gut mit Mehl bestreuten Teller geben und bis zur weiteren Verwendung, mit Klarsichtfolie bedeckt, im Kühlschrank aufbewahren.

Gnocchi in gesalzenem, siedendem Wasser gar ziehen lassen.

Mit Kürbiscreme und [Caviaroli „Kürbis“](#) servieren