



Kürbis-Kartoffelgnocchi mit Radicchio und Egerlingen

Zutaten (für vier Personen)

400 g mehlig kochende Kartoffeln
150 g Hokkaido-Kürbis
3 Eigelbe
2 ½ EL Mehl
1 TL Vanillesalz
1 ½ EL Olivenöl
240 g Egerlinge
1 Kopf Radicchio Trevisano
1 Frühlingszwiebel
3 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
2 EL Basilikumstreifen

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Kartoffeln säubern, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Kürbis würfeln, in leichtem Salzwasser weichkochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen. Mit dem Mixstab fein pürieren. Mit den Kartoffeln, Eigelben und Mehl gut vermengen, mit Vanillesalz und Pfeffer würzen.

Von der Masse auf einer mehlierten Arbeitsfläche Stangen rollen und Gnocchi schneiden. In sprudelndem, leicht gesalzenen Wasser mit Lorbeerblättern Gnocchi einlegen, ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen. Egerlinge mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben schneiden und in heißem Olivenöl angehen lassen. Radicchio in grobe Streifen schneiden, zufügen und mit anschwanken. Gnocchi mit Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, zugeben und durchschwanken. Röllchen von Frühlingszwiebeln mit unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. In tiefem Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumstreifen garnieren.

Nährwerte pro Portion

245 kcal - 12 g Fett - 10 g Eiweiß - 27 g Kohlenhydrate - 2 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.