

Kürbis - Gnocchi (Griess)

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Kuerbis, geruestet gewogen
1	Ltr.	Milch
300	Gramm	Griess
1	Teel.	Salz
1	Spur	Muskat Pfeffer
30	Gramm	Butter
3		Eigelb
30	Gramm	Parmesan, gerieben
2	Essl.	Petersilie

ZUM UEBERBACKEN

40	Gramm	Parmesan, gerieben Butter
----	-------	------------------------------

Anleitung:

Den gewuerfelten Kuerbis in wenig Salzwasser weich kochen, gut Abtropfen lassen, puerieren. Inzwischen, die Milch mit dem Salz, Pfeffer und Muskat Aufkochen. Den Griess unter Ruehren einlaufen lassen und zugedeckt 10-15 Minuten quellen lassen, einige Male umruehren. Die Butter, die Eigelb, den Parmesan, die Petersilie und das Kuerbispueree unter den heissen Griessbrei ruehren, sofort auf Einem kalt abgspuelten Backblech etwa 1 cm dick ausstreichen, Vollstaendig erkalten lassen. Mit einem Messer Formen nach Belieben aus dem Griess-Kuerbis-Teig ausschneiden, ziegelartig in eine Ausgebutterte Gratinform schichten (Achtung: je nach Kuerbisart Kann der Teig relativ weich in der Konsistenz sein: falls noetig, Mit einem Spachtel arbeiten). Den Gratin mit Parmesan bestreuen, mit Butterflocken belegen und im Auf 200°C vorgewaermten Ofen (zweitunterste Rille) waehrend ca. 20 Minuten ueberbacken.