

Kochen mit Klaus

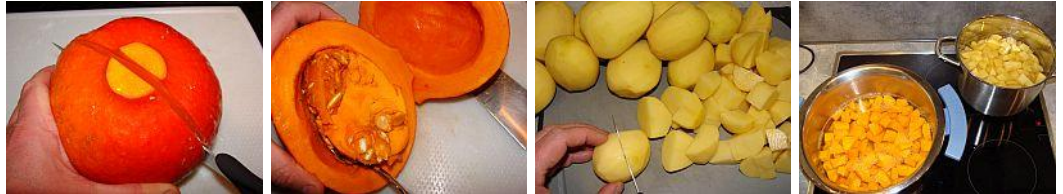
Kürbis-Gnocchi mit Käsesauce

Zutaten: (Für ca. 90 Stück-6-8 Personen)

- 2 kg Hokkaido-Kürbis, 1,5 kg Kartoffeln, 3 Eier, Größe L, 600 g Mehl,
- 240 g Speisestärke, 400 g Gorgonzola, 400 ml Milch, Salz, Pfeffer,
- 100 g geriebener Parmesan, heller Saucenbinder, Petersilie

Zubereitung:

1. Kürbis halbieren, entkernen, Fruchtfleisch u. Schale entfernen u. in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen u. mittel würfeln. Kürbis u. Kartoffeln getrennt in große Töpfe mit heißem Wasser geben.



2. Kürbis ca. 25 Min., Kartoffeln ca. 30 Min. weichkochen. Beides abgießen u. in eine saubere Küchenspüle geben. Portionsweise in eine Kartoffelpresse geben u. in eine große Schüssel pressen. Alles mit den Eiern, Mehl, Stärke u. 3-4 TL Salz vermengen. Mit 2 Löffeln große Gnocchi formen u. auf bemehlten Flächen ablegen.



3. Gorgonzola klein würfeln u. bei niedriger Temperatur langsam zerfließen lassen. Mit der Milch ablöschen, $\frac{3}{4}$ Parmesan einrühren u. unter Rühren aufkochen. Mit so viel Saucenbinder aufkochen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



4. Gnocchi in großen Topf mit kochendem Wasser geben u. abschöpfen, wenn sie fertig an der Oberfläche schwimmen. Abgetropft mit Käsesauce u. Parmesan bestreut auf Tellern anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu Putenschnitzel reichen.

