

## KÜRBIS-RICOTTA-GNOCCHI MIT KASTANIEN UND/ODER SALBEI



		Backofen auf 180°C vorheizen
1 kg	Kürbis, z.B. Butternuss	in dünne Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa 30 Minuten garen. Fruchtfleisch durch ein grobes Sieb (Passevite) treiben und etwas auskühlen lassen.
2	Eier	
250 g	Ricotta	dazugeben, mischen und abschmecken.
100 g	Sbrienz, gerieben	
	Salz und Pfeffer	
Ca. 150 g	Mehl	daruntermischen.
		eine grosse Pfanne mit Salzwasser aufkochen und die Masse teelöffelweise in das siedende Wasser geben. Sobald die Nocken aufschwimmen, mit der Schaumkelle herausfischen und warmstellen.
50-100 g	Butter	bei mittlerer Hitze schmelzen.
	Salbeiblätter, Streifen und / oder essfertige Kastanien, Stücke	in die Butter geben, kurz aufschäumen lassen und über die angerichteten Gnocchi giessen.