

Die Gnocchi schmecken fein mit einem Gemüse als Beilage oder mit einer scharfen Salsa Bolognese.

Gnocchi di castagne Kastaniengnocchi

Zutaten für 4 Personen

600 g mehlig kochende Kartoffeln schälen und kochen.
300 g Kastanien, geschält kochen und beides pürieren.

80 g Weissmehl und
75 g Kastanienmehl dazusieben.

2 verquirlte Eier und
Salz, Pfeffer, Muskat dazugeben und alles von Hand zu einem Kloss verkneten und abschmecken.

Reichlich Wasser aufsetzen und salzen, wenn es kocht.

Vorbereiten: Aus dem Kloss, wenn nötig mit Hilfe von wenig Mehl, Würste von 1,5 bis 2 cm Dicke rollen und in Stücke von 2 cm schneiden. Ins kochende Salzwasser geben und herausheben, wenn sie an die Oberfläche kommen. Auf einem Blech kühlstellen bis zur Weiterverarbeitung. In diesem Zustand können sie gut lose eingefroren werden.

Fertigstellen: In einer Teflon-Bratpfanne mit Olivenöl und in Streifen geschnittenen Salbeiblättern braten, bis sie innen heiss sind und aussen eine goldbraune Kruste haben. Eventuell leicht nachsalzen.

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



VERONICAS TIPP:

Wenn Sie kein Kastanienmehl haben, nehmen Sie nur Weizenmehl. Das Kastanienmehl unterstreicht jedoch ganz besonders den Kastaniengeschmack. Mit dem restlichen Kastanienmehl backen Sie am nächsten Tag gleich noch unseren Kastanien-Apfelkuchen, Rezept Nr. 12.

Gefrorene, geschälte Kastanien können Sie in jedem grösseren Lebensmittelgeschäft kaufen. Im Dampfkorb oder in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen und gut abtropfen lassen.