

# Oostenrijk

## **Erdäpfel-kürbisgnocchi**

### *Aardappel-pompoengnocchi*

500 gr. bloemige aardappelen  
400 gr. muskaatpompoen (geschild en in blokjes)  
2 eierdooiers  
110 gr. parmezaanse kaas  
180 gr. bloem  
180 gr. griesmeel  
olijfolie  
nootmuskaat  
knoflook  
zout en peper  
boter

Schil de aardappelen en kook ze in licht gezouten water. Laat ze uitdampen en werk ze door de aardappelpers.

Terwijl de aardappelen koken verpak je de blokjes pompoen samen met wat olijfolie, nootmuskaat, een teentje knoflook en zout en peper in een stuk aluminiumfolie. Zet het in de oven en laat het in drie kwartier op 140°C. in het eigen sap gaar smoren.

Mix het pompoenmengsel en meng het onder de gepureerde aardappelen. Meng er de rest van de ingrediënten (eierdooiers, bloem, griesmeel en kaas) beetje bij beetje doorheen. Maak van de zo verkregen deegmassa 2 cm. dikke rollen en snij ze in stukjes van 1½ cm. Vorm er met een vork gnocchi van en kook ze in gezouten water. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar: laat ze onmiddellijk onder de koude kraan schrikken. Even laten uitlekken en dan bak je ze even aan in de boter.

Deze gnocchi zijn lekker als hoofdmaaltijd met b.v. wat kaas, ham en room, of als bijgerecht bij b.v. vlees, en dan vooral bij wild.

Ongekookt kun je de gnocchi prima invriezen.