Kürbis-Gnocchi

800 g Kürbispüree (aus ca. 1200 g Kürbis mit Schale)	- Kürbis entkernen, in Stücke schneiden und weich garen. - Anschließend fein pürieren und etwas abkühlen lassen.
360 g helles Mehl 50 g Speisestärke Salz + Muskatnuss	- Kürbispüree mit Mehl, Speisestärke, Salz und reichlich Muskatnuss zu einem weichen Teig vermengen. - Nur so lange bearbeiten, bis sich alles verbunden hat.
	- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu Rollen formen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. - Wer mag, drückt mit einer Gabel das typische Gnocchi-Muster hinein oder formt kleine Kürbisse daraus.
	- Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz aufsetzen. - Die Gnocchi in siedendes Wasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, können sie abgeschöpft werden.

Tipp: Die fertigen Gnocchi kurz in Rosmarinbutter schwenken!