



**Man nehme: 4 Personen  
und folgende Zutaten**

*Für die Kürbis-Gnocchi:*

- 500 g Kürbis
- 1 Eigelb
- 50 g Bündner Bergkäse Bio
- 150 g Hartweizengriessmehl
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Arbeiten

*Für die Garnitur:*

- 12 Salbeiblätter
- 4 EL Butter
- 100 g Bündner Bergkäse Bio
- 12 Scheiben Parmaschinken

## Kürbis-Gnocchi mit Bündner Bergkäse, Salbei und Parmaschinken

Zuerst den Kürbis schälen, halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entnehmen. Den Kürbis in Baumnussgrosse Stücke schneiden und im Ofen bei 180 °C Umluft 30 Minuten weich backen. Anschliessend gut abkühlen lassen.

Den Kürbis mit dem Eigelb, fein geriebenem Bündner Bergkäse Bio und dem Hartweizengriessmehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu weich oder klebrig sein, noch etwas Hartweizengriessmehl unterkneten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Den Gnocchi-Teig auf einer bemehlten Fläche zu gleichmäßigen Rollen formen. Die Rollen in gleich grosse Stücke schneiden und zu Gnocchi formen.

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen, entweder direkt weiterverarbeiten oder mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Salbeiblätter und die Butter in einer grossen Pfanne aufschäumen lassen, die Gnocchi zugeben und einige Minuten heiss schwenken. Zusammen mit geriebenem Bündner Bergkäse Bio und Parmaschinken servieren.

**Tipp: Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.**