

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.