

## Kastanien-Gnocchi

(Rezept für 4 Personen)

### Zutaten:

600 g Kartoffeln (Kochtyp C mehlig kochend)  
200 g Kastanien  
75 g Weissmehl  
75 g Kastanienmehl  
2 Eigelb  
1 Ei verquirlt  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Olivenöl für das Blech  
einige Rosenkohlblätter, in Salzwasser blanchiert  
glasierte Kastanienhälften



### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, kochen und pürieren. Die Zutaten bis und mit Ei mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zu Würsten von 1 cm Dicke rollen und in Stücke von 2 cm Länge schneiden. Die Gnocchi in Salzwasser pochieren und auf einem mit Öl bestrichenen Backblech 1 Stunde kühl stellen. In diesem Zustand sind die Gnocchi bis zu 3 Monate haltbar.

Kurz vor dem Anrichten die Gnocchi in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung im Öl goldbraun anbraten. Rosenkohlblätter und Kastanien zugeben und warm schwenken.