

Marroni-Gnocchi

«FATTO IN CASA»



Marroni-Gnocchi

«FATTO IN CASA»

Zutaten für 4 Personen:

500 g mehligkochende Kartoffeln
100 g geschälte Marroni
180 g Mehl
3 Eigelb
50 g Alp Sbrinz
Salz, Pfeffer & Muskat
Butter zum Schwenken

Viel Freude beim Zubereiten!

CULINARIUM ALPINUM, Küchen-Team

Kartoffeln: Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Diese anschliessend abtropfen und gut ausdampfen lassen, damit die Restfeuchtigkeit verdampft.

Marroni: Die geschälten Marroni weichkochen und ebenfalls abtropfen lassen. Diese klein hacken oder im Mixer grob mixen.

Teig: Die Kartoffeln durch ein Passe-Vite in eine grosse Schüssel geben. Kastanien, Mehl, Eigelb und Alp Sbrinz begeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig gut von Hand verkneten. Sollte eine Maschine verwendet werden, besteht die Gefahr, dass der Teig klebrig wird. Falls der Teig zu feucht ist: etwas Mehl hinzufügen.

Gnocchi: Teig mit etwas Mehl in Würste rollen und die Gnocchi formen. Anschliessend im Salzwasser zirka fünf Minuten kochen, bis sie oben aufschwimmen. Kurz weiterkochen und mit einer Schaumkelle abschöpfen. In Butter schwenken und anrichten.

Tipp: Passt gut zu Alpsbrinzcrème.

Herbstzeit ist Kastanienzeit! Heissi Marroni, süsse Desserts und historische Kastanienhaine laden zum Schlemmen und Entdecken ein. Wir nehmen Sie mit vom Tessin bis an den Vierwaldstättersee und zeigen, warum die Esskastanie mehr als nur eine Nuss ist – sie ist ein Stück Kultur. Woher Chefkoch David Zurfluh die Kastanien für die CULINARIUM-ALPINUM-Küche bezieht, erfahren Sie in unserem Blogbeitrag.



culinarium-
alpinum.com/blog