

## **SÜTŐTÖKÖS GNOCCHI DIÓS PETREZSELYEM „MAJDNEM PESZTÓVAL”**

Hozzávalók 2-3 főre:

300 g sütőtök

100-150 g teljeskiőrlésű tönkölyliszt, de lehet zabpehelyliszt, vagy barna rizsliszt, plusz egy kis keményítő

pici só

60 g dió

1 csokor petrezselyemzöld

2 teáskanál szezámolaj vagy extraszűz olívaolaj vagy dióolaj, vagy lenmagolaj

2 teáskanál sörélesztőpehely

### *Elkészítés:*

A kissé feldarabolt sütőtököt sütőben, 180 fokon, kb. 20-25 perc alatt süssük meg. Amikor szépen megkaramellizálódott és megpuhult, akkor vegyük ki hűlni. Közben elkészíthetjük a „pesztót”. Ehhez egy kis kő vagy kerámia mozsárra lesz szükségünk. Ebben a darabolt, esetleg pirított diót összetörjük, majd az aprított petrezselyemzölddel is jól összedolgozzuk. Végül az olajjal fellazítjuk. Félretesszük. Miután a sütőtök kissé kihűlt, kaparjuk le a héjáról, és tegyük egy keverőtálba. Adjuk hozzá a sót és ezután törjük át egyneművé. A lisztet hozzáadva gyúrjunk laza mozdulatokkal egy lágy, kissé ragadós, de formázható tésztát. Kezünket lisztezzük. Forraljunk enyhén sós vizet egy nagy lábasban. A tésztából formázzunk tetszőleges méretű és formájú gnocchikat és mikor forr a víz, dobáljuk bele. Amikor feljönnek a víz tetejére már ki is szedhetjük őket. Forgassuk át a diós petrezselymünkkel. Jó étvágyat kívánunk!

Én készítettem már a burgonya mellett karfiollal is, a sütőben sütöttem meg mindkettőt. Természetesen teljeskiőrlésű lisztet használtam, és tojással készült.