Süßkartoffel- Pfeilwurzel-Gnocchi

dämpfen

500g Süßkartoffel geschält

Alles verrühren und in Mixer geben

Die heißen passierten Süßkartoffel dazu und mixen

Die Masse in Topf geben und erhitzen bis sich am Topfboden ein weißer Belag bildet

In Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und in langen Strängen direkt in Eiswasser spritzen und 15 Minuten ruhenlassen

Aus dem Wasser nehmen und in kleine Stücke schneiden.

130 g Sahne

75 g Pfeilwurzelstärke

60 g Wasser oder Fond

 Salz

 Pfeffer

 Muskat