

Kürbisgnocchi



Zutaten für 4 Personen

3600 g Kürbis (Hokkaido)

200 g Butter

20 EL Mehl

12 EL Kartoffelpüreepulver

4 Ei

400 g frisch geriebener Parmesan

120 g Walnusskerne

Rosmarin

Salz

Pfeffer

Muskat

Anleitung

Den Kürbis mit Schale vierteln, entkernen und in etwa 3cm dicke Spalten schneiden. Auf einem Blech im vorgeheizten Ofen bei 200Grad (Umluft180Grad) auf der mittleren Schiene 30Minuten backen, bis er weich, aber noch nicht zerfallen ist.

Anschließend vorsichtig die Schale vom Kürbis abziehen. Kürbis in einer Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ei, Kartoffelpüreepulver und Mehl zugeben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Kürbisgnocchi-Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von ca.40cmLänge formen. Mit einem scharfen Messer in 2cmgroße Scheiben schneiden. Mit einer Gabel vorsichtig andrücken, sodass die typische Gnocchiform entsteht.

Nun reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin 4Minuten kochen. Parallel Butter in einer Pfanne schmelzen, Rosmarin und Walnüsse dazugeben. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. In der Rosmarin-Walnuss-Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit reichlich Parmesan bestreuen.