

Kürbisgnocchi mit Salbeibutter

Hauptspeise

Gemüse

Italienisch

Kartoffel

Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Kürbis waschen, ggf. schälen, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke und in einen Topf geben mit Wasser (bis zu $\frac{1}{3}$ des Topfes) geben. Bei geschlossenem Deckel 20 bis 25 Minuten garen, anschließend das überschüssige Wasser abgießen. Die Kartoffeln ebenfalls 20 bis 25 Minuten garen, dann abgießen und abkühlen lassen. Anschließend schälen und zerstampfen und gemeinsam mit dem Kürbis zu einem Mus pürieren. Mehl, Eier, 50 g geriebenen Parmesan und 1 TL Salz zum Kürbis-Kartoffelmus geben, mit einem Holzlöffel verrühren und mit den Händen verkneten, bis sich der Teig zu einer Kugel formen lässt. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Folie wickeln und in 4 gleich große Stücke teilen. Nacheinander jedes Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser rollen und dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Für das typische Muster die Gnocchi vorsichtig über die bemehlte Rückseite einer Gabel rollen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Die Gnocchi in 3 bis 4 Portionen ins Wasser geben und gar ziehen lassen. Die Gnocchi sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Lorbeerblatt und Gnocchi hinzufügen und rundherum anbraten, bis die Gnocchi leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen, das Lorbeerblatt entfernen. In der gleichen Pfanne die Butter schmelzen und darin den fein gehackten Salbei vorsichtig hin- und her schwenken.

Die Gnocchi auf Tellern verteilen und mit der Salbei- oder Kräuterbutter beträufeln. Restlichen Parmesan reiben und großzügig über die Gnocchi geben. Guten Appetit!



ZUTATEN

250 g Kürbis z.B. Hokkaido

2 mehligere Kartoffeln

200-250 g Dinkelmehl plus extra Mehl für die Arbeitsfläche

2 Eier

100 g Parmesan

BAD ISCHLER Kristallsalz, Pfeffer

2 EL Olivenöl

1 Lorbeerblatt

60 g Butter

1 kleiner Bund Salbei