Kartoffel-Gnocchi in Pilz-Kürbis-Sauce

Ein tolles vegetarisches Rezept: Die Kartoffel-Gnocchi in Pilz-Kürbis-Sauce schmecken auch überzeugten Fleischessern!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für die Gnocchi

1.5 kg	Kartoffeln (mehlige)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
300 g	Mehl
2 l	Wasser
2 EL	Salz
150 g	Parmesan (geriebenen)

Für die Sauce

300 g	Pilze
450 g	Kürbisse
Nach Belieben	frische Kräuter
1 Schuss	Weißwein
1 Schuss	Sherry
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

1 Prise	Curry
1 Prise	Zimt
1 Schuss	Zitronensaft
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Gnocchi in Pilz-Kürbis-Sauce zuerst reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin in ca. 20 Minuten weich kochen.

2. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Pilze putzen und klein schneiden. Kürbis schälen und würfeln. Die frischen Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken.

3. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mit den Eiern vermengen und mit Salz und Muskat würzen. Auskühlen lassen.

4. Dann das Mehl unterrühren und die Masse zu einer etwa daumendicken Rolle formen. Rundherum mit Mehl bestäuben und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Für das typische Gnocchi-Muster mit der Gabel leicht eindrücken.

5. Neues Salzwasser aufkochen lassen und die Gnocchi darin portionsweise garen lassen. Wenn sie durchgegart sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

6. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin andünsten. Kürbis und die Kräuter hinzufügen. Nach kurzer Garzeit mit Weißwein ablöschen und Schlagobers unterrühren. Kurz einköcheln lassen.

7. Etwas Sherry und Zitronensaft einrühren. Mit Muskat, Curry, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Gnocchi auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Kartoffel-Gnocchi in Pilz-Kürbis-Sauce schmeckt ein Weißwein.