Kürbis-Gnocchi mit Pilzen

Ein tolles Rezept für den Herbst! Die Kürbis-Gnocchi mit Pilzen bringen das Beste der Saison in einem Gericht zusammen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

800 g	Zuckerkürbisse
500 g	Mehl
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Muskatnuss
250 g	Parmesan
0.5 Becher	Butter
2 Stk.	Schalotten
25 Stk.	Eierschwammerln
8 Stk.	Salbeiblätter
250 ml	Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für Kürbis-Gnocchi mit Pilzen den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Kürbis der Länge nach halbieren und entkernen. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen und mit Alufolie abdecken.

2. Den Kürbis im Backofen ca. 45 Minuten garen lassen, bis er weich ist. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben. Schalotten schälen und fein hacken. Pilze gründlich putzen und große

Exemplare halbieren.

3. Salbei waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Kürbis aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Kürbisfleisch von der Haut kratzen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

4. Mehl mit Salz und Muskatnuss mischen. Nach und nach Kürbis und geriebenen Käse untermengen und alles zu einer glatten Masse kneten. Teig in mehrere 2,5 cm dicke Rollen formen und diese in ca. 1 cm lange Gnocchi schneiden. Die Gnocchi auf ein Stück Backpapier legen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken.

5. Reichlich Wasser in einem großen Topf erhitzen und die Gnocchi darin ca. 4 Minuten ziehen lassen. Sobald sie nach oben steigen, sind sie fertig. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

6. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin goldgelb dünsten. Pilze und Salbei hinzufügen und mit anbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Schlag auffüllen. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die Gnocchi in die Pilzsauce geben und vorsichtig unterheben. Anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit Muskatnuss würzen. Sofort servieren.

Tipp

Zu den Kürbis-Gnocchi mit Pilzen schmeckt ein gemischter Salat.