

# Kürbis-Gnocchi mit Spinat

Ein tolles herbstliches Rezept, das mit seinen leuchtenden Farben für gute Laune sorgt. Und der wunderbare Geschmack der Kürbis-Gnocchi mit Spinat trägt dazu noch bei.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochende und ungeschält)
200 g	Mehl
150 g	<a href="#">Kürbisse</a> (geriebenen)
100 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
80 g	<a href="#">Butter</a> (geschmolzen)
1 EL	Olivenöl
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
100 g	Blattspinat
100 g	Blauschimmelkäse
1 EL	<a href="#">Schlagobers</a>

## Für die Sauce

---

## Zubereitung

1. Für die Kürbis-Gnocchi mit Spinat die Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen. Abgießen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen den Kürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch reiben.
2. Parmesan reiben. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Blauschimmelkäse zerbröckeln. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
3. Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem geriebenen Kürbis und

Parmesan vermengen. Die flüssige Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Aus dem Teig mehrere ca. 3 cm dicke Rollen formen und diese in ungefähr 2 cm lange Stücke schneiden. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren.
5. Die Gnocchi portionsweise in das siedende Wasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Herausheben, abtropfen lassen und beiseite stellen.
6. Das Öl für die Sauce in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin rundherum goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Knoblauch in die Pfanne geben und leicht anschwitzen.
7. Spinat hinzufügen und 1-2 Minuten dünsten lassen, bis er zusammenfällt. Dann die Gnocchi wieder in die Pfanne geben und erwärmen. Währenddessen unter ständigem Rühren den Blauschimmelkäse mit Schlagobers in einem Topf erhitzen.
8. Wenn sich der Käse aufgelöst hat, vom Herd nehmen. Gnocchi anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

## **Tipp**

Wenn es mal schnell gehen soll, die Kartoffeln für die Kürbis-Gnocchi mit Spinat einfach auf der höchsten Stufe 5-8 Minuten in der Mikrowelle garen lassen.