Kürbis Gnocchi

Das Rezept für Kürbis Gnocchi ist ein herbstlicher Hochgenuss. Serviere sie mit aufgeschäumter Butter und geriebenen Parmesan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Kartoffeln (mehlig kochend)
1 kg	Hokkaidokürbise
4 EL	natives Olivenöl extra
2 Zweige	Rosmarin
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Zitronenschale, gerieben (Bio, Schale unbehandelt)
	Salz und Pfeffer
200 g	Kartoffelmehl
8 EL	Weizengrieß
60 g	Parmesan gerieben
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Muskat
	Salz
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Um **Kürbis Gnocchi** zuzubereiten, koche die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser, bis sie weich sind. Danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

3. Wasche den Hokkaidokürbis, viertel ihn, entferne die Kerne und schneide ihn in mittelgroße

Würfel. Verteile die Würfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Würze sie mit Olivenöl, Rosmarin, fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronenschale. Schlage das Backpapier ein und röste die Kürbiswürfel für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen, bis sie weich sind.

4. Püriere die gerösteten Kürbiswürfel mit einem Mixer zu einem feinen Püree und lass es auskühlen.

5. In einer großen Schüssel vermische die gepressten Kartoffeln, das Kürbispüree, Kartoffelmehl, Grieß, Parmesan, Eigelb, Salz und eine Prise Muskatnuss. Knete diese Zutaten mit einem Kochlöffel zu einem klebrigen Teig.

6. Bestreue deine Arbeitsfläche mit Mehl, forme den Teig zu ca. 2 cm dicken Rollen und schneide fingerbreite Gnocchi daraus. Wenn du möchtest, kannst du sie auf einem Gnocchibrett oder einer Gabel abrollen.

7. Koche die Kürbis Gnocchi in kochendem Salzwasser. Warte, bis sie an die Oberfläche steigen, und lass sie dann noch ein paar Minuten schwimmen.

Tipp

Die Kartoffel bereits am Vortag mit der Schale kochen, aber nicht in den Kühlschrank stellen. Dadurch geht der gute Geschmack verloren. Die Kürbis Gnocchi mit aufgeschäumter Butter und geriebenen Parmesan servieren.