# Kürbisgnocchi

Wer Kürbisgerichte liebt, wird von diesem Rezept begeistert sein: leckere Kürbisgnocchi, mit Butter verfeinert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 20 g | Butter |
| 1 Stk. | Ei |
| 150 ml | Gemüsebrühe |
| 2 EL | Käse (gerieben) |
| 200 g | Kürbisse (Fruchtfleisch) |
| 100 g | Mehl |
| 400 g | Kartoffeln (mehlig) |
| 1 Prise | Muskat |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Speisestärke |
| 2 EL | Weißweinessig |

## Zubereitung

1. Die **Kürbisgnocchi** sind besonders in der Herbstsaison sehr beliebt. Pellkartoffeln in heißem Wasser garen, überkühlen und schälen. Im Nachgang durch die Kartoffelpresse drücken.

2. Kürbis erst schälen, die Kerne und Inneres entfernen und würfeln. Gemüsebrühe und Weißweinessig in einen Topf geben. Kürbis darin weich garen. Im Nachgang pürieren und eintrocknen lassen.

3. Erdäpfel nun mit diesem feinen Kürbis Mus vermischen. Mehl, Speisestärke und geriebenen Käse hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, Ei untermengen und geriebenem

Muskat hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten.

4. Den entstandenen Teig vierteln. Jedes der Viertel ergibt 10 Teigkugeln, die wiederum mit einer Gabel eingedrückt werden. Gnocchi in genügend Salzwasser aufkochen und bei leichter Hitze noch 10 Minuten ziehen. In der Zwischenzeit Butter leicht bräunen und die abgetropften Gnocchi dazugeben. Anschließend nur noch auf Tellern anrichten.

## Tipp

Die Kürbisgnocchi mit einer Käsesauce und angerösteten Salbeiblättern servieren.