Leckere Kürbisgnocchi

Ein echtes Rezept für Feinschmecker: Leckere Kürbisgnocchi mit feinem Spinat schmecken nicht nur Vegetariern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Muskatkürbisfleisch
1 EL	Butter
220 g	Erdäpfel (mehlige)
200 g	Mehl
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Butter (zum Schwenken)
1 Bund	Thymian
1 Stk.	Knoblauchzehe

Für den Blattspinat

0.5 EL	Butter

260 g	Blattspinat
1 Stk.	Schalotte
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Handvoll	Kürbiskerne
1 EL	Parmesan
1 Schuss	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Für leckere Kürbisgnocchi zuerst die Kartoffeln in reichlich Salzwasser weich kochen. Pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Kürbis schälen und grob reiben. In einer Pfanne ein Drittel der Butter erhitzen und den Kürbis darin etwa 3 Minuten lang dünsten, salzen und pfeffern. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Kürbis mit Mehl, Eigelb und durchgepressten Kartoffeln verrühren und zu einem glatten Teig verkneten und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Ist der Teig zu feucht, noch etwas Mehl untermengen. Dann aus dem Teig etwa 2 cm dicke Rollen formen und diese in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke flach drücken.

3. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kürbisgnocchi darin kochen. Wenn sie fertig sind, steigen sie an die Oberfläche. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Thymian waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.

4. Knoblauch schälen und zerdrücken. Schalotte schälen und fein hacken, Parmesan reiben. Blattspinat waschen und die Blätter von den Stielen abzupfen. Kürbiskerne in einer Pfanne (ohne Öl) anrösten. Die Butter für den Blattspinat in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten und dann den Blattspinat dazugeben. Hin und her schwenken, bis der Spinat zusammenfällt. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.

5. In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und darin den Knoblauch und Thymian anschwitzen lassen. Die Kürbisgnocchi dazugeben und mehrmals hin und her schwenken. Blattspinat auf Tellern anrichten, Kürbisgnocchi darüber verteilen und mit Parmesan und Kürbiskernen bestreuen. Bei Bedarf mit Kürbiskernöl beträufeln und servieren.

Tipp

Zu den leckeren Kürbisgnocchi passt ein trockener Weißwein.