Kürbis-Gnocchi

Klein. Knall orange. Elegant. Kürbis-Gnocchi verbinden die spannende Konsistenz von traditionellen Gnocchi mit fruchtigem herbstlichem Kürbisaroma. Gekocht und dann in Salbeibutter geschwenkt, entwickeln sie sich zu einem schicken Herbstgericht. Die Kürbis-Gnocchi kannst du pur genießen oder als Salat Topping verwenden. Wir genießen sie am liebsten mit Romanasalat und Pancetta oder Räuchertofu.



Kürbis-Gnocchi | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (80 Stück | 4 Portionen): 750 Gramm Hokkaido-Kürbis (ergibt 360 Gramm Kürbispüree) | 400 Gramm Kartoffelmehl (plus circa drei Esslöffel zum Verarbeiten)| 1 Ei | 3,5 Esslöffel Salz | 25 Gramm Butter | 4 Salbeiblätter | 100 Gramm frisch geriebenen Parmesan



Kürbis-Gnocchi | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (70 Minuten): 1. Kürbis halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. 2. Kürbisspalten bei 200° Grad 30 Minuten im Ofen backen. 3. Kürbisspalten zehn Minuten auf einem Brett ausdampfen lassen, dann pürieren. 4. Püree mit Mehl, Ei und 1,5 Esslöffel Salz kurz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Arbeitsplatte ggf. mit einem Esslöffel Mehl bestäuben. 5. Teig in vier gleich große Stücke teilen. 6. Jedes Teigstück zu einer circa 1,5 cm dicken Rolle ausrollen. 7. Jede Rolle mit einem Messer in 20 Scheiben schneiden. 8. Jedes Stück über den Rücken einer Gabel rollen und auf einem mit Mehl bestäubtem Holzbrett ruhen lassen. 9. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. 10. Zwei Esslöffel Salz hinzugeben und die Gnocchi ins Wasser geben. 11. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen noch 30 Sekunden ziehen lassen, dann mit einem Schaumlöffel hinausheben. 12. Während die Gnocchi kurz ausdampfen, in einer Pfanne Butter schmelzen. 13. Salbeiblätter hinzugeben und dann die Gnocchi in der Salbeibutter goldbraun braten. 14. Gnocchi mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Die Kürbis-Gnocchi eignen sich hervorragend für mein Rezept Kürbis-Gnocchi mit Pancetta und Parmesan! Jetzt noch mehr Kürbis-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Gnocchi: 28 Kalorien | 0,7 Gramm Fett | 4,8 Gramm Kohlenhydrate | 0,6 Gramm Eiweiß