

Kürbisgnocchi

von Raphaela S.

Rezept für 4 Portionen

Gnocchi:

500g mehlig gekochte Kartoffeln
1 Eigelb
200g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
Salz, Muskat, Pfeffer



restliche Zutaten:

450g Kürbis z.B. Hokkaido
200g Cocktail-Tomaten
80g Feta (Würfel)
1 EL Knoblauchöl
etwas Butter
Salz, Pfeffer
Schnittlauch, Salbei, Petersilie



Zubereitung:

Für die Gnocchi zuerst die Kartoffeln schälen und in einem abgedeckten Topf in Salzwasser kochen. Dann die Kartoffeln ausdämpfen lassen, Pressen und mit Eigelb sowie Gewürzen abschmecken. Das Mehl nach und nach einarbeiten, bis die Masse nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. Den Teig zu einer Kugel formen. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte zu fingerdicken Rollen rollen und in etwa 2cm dicke Stücke schneiden. Mit einer Gabel das Muster geben und auf einem bemehlten Geschirrtuch 30min antrocknen lassen.

In der Zwischenzeit, den Kürbis in gleichmäßige Daumendicke Würfel schneiden und in kochenden Salz Wasser einige Minuten garen, bis der Kürbis bissfest ist. Mit der Schaumkelle rausnehmen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und halbieren, Feta würfeln, Kräuter schneiden und zusammen mit Knoblauchöl und den Gewürzen bereitstellen.

Dann die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, Temperatur zurückschalten und etwa 3-5min gar ziehen lassen bis diese an die Oberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle rausnehmen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Den Kürbis drin an schwenken und den Kürbis hinzugeben. Abschmecken und alle anderen Zutaten beifügen und nach Belieben. Als Garnitur kann Schnittlauch und Salbei verwendet werden.

TIPPS

- Kürbis hat Saison von August bis einschließlich November
- Speisekürbisse können roh verzehrt werden, solange diese nicht bitter schmecken
- Kürbis macht sich gut mit Gewürzen wie Muskatnuss, Zimt oder Ingwer