

Tici Kaspar

KÜRBISGNOCCHI MIT SALBEIBUTTER

Zutaten für 4-6 Portionen:

Kartoffelteig

- 400 g mehliges Kartoffeln
- 200 g Kürbispüree
- 20 g Butter
- 1 Stk. Dotter
- ca. 8 EL griffiges Mehl
- Salz
- Muskat

Kürbisgemüse

- 400 g Hokkaido
- Rosmarinzweig
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 3-4 EL Butter
- Salbeiblätter nach Geschmack
- 1 kl. Stück Parmesan zum Reiben
- 1 Handvoll Kürbiskerne

Zubereitung:

- Die gewaschenen, mehliges Kartoffeln auf ein tiefes Lochblech verteilen und im Dampfgarer dämpfen oder im Salzwasser weichkochen.
- Den Kürbis zum Mitschwenken waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Würfel auf einem Backblech mit Olivenöl, Rosmarin und Salz würzen.
- Bei 200 Grad Celsius ca. 20 Minuten backen.
- Ebenfalls für das Püree den Kürbis in Spalten schneiden und bei 200 Grad Celsius ins Rohr geben bis er schön weich ist.
- Danach in einen Standmixer oder Blitzhacker pürieren.
- Die weichgekochten Kartoffeln pressen, mit Kürbispüree, flüssiger Butter, Dotter und Mehl (nach Gefühl) rasch zu einem Teig verkneten, mit Salz und Muskat würzen.
- Eine ca. 2 cm dicke Rolle formen und fingerbreite Gnocchi portionieren. Eventuell mit einer Gabel ein Muster einarbeiten.
- In das leicht siedende Salzwasser einkochen und warten bis die Gnocchi schwimmen, bzw. an die Oberfläche kommen.
- Vorsichtig mit einem Siebschöpfer abseihen, auf ein Küchentuch abtropfen lassen und in einer Pfanne mit brauner Butter, Kürbiswürfel und Salbei schwenken.
- Mit frisch geriebenem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen servieren.
- **TIPP:** Die Kartoffeln schon am Vortag kochen, der Teig lässt sich dadurch viel besser verarbeiten!