

Kürbisgnocchi

Zutaten

700g Kürbisfleisch (Hokaido-,Butternut-,oder Muskatkürbis),
500g Kartoffeln (bevorzugt mehlig kochende),
5 EL Olivenöl, 120g Semmelbrösel,
150g Mehl, 2 Eier,
120g Parmesan gerieben,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Muskatnuss frisch gerieben, 100g Butter

Zubereitung

Kürbis waschen (Muskatkürbis schälen), die anderen von unschönen Stellen befreien, halbieren, entkernen und in große Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Beides im Sicco ca. 6 Minuten oder in wenig Wasser mit etwas Salz weich kochen. Danach pürieren, mit Semmelbrösel, Mehl, Eiern und Parmesan zu einem Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Auf einer bemehlten Fläche den Teig (aufgeteilt in 4-6 Portionen) zu einer 2cm dicken Rolle formen und alle 2cm dann in Stücke schneiden. Mit einer Gabel leicht eindrücken, bis das typische Gnocchimuster (ovale Bällchen) entsteht. Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Gnocchi 2-3 Minuten garen und dann herausheben und abtropfen lassen.

Bevor man alle Gnocchi in das Salzwasser gibt, sollte man zuerst einige als Probe hineingeben. Falls der Teig zu locker ist, sollte man noch etwas Kartoffelstärke dazu geben.

Nachdem die Gnocchi gekocht sind, Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Gnocchi anbraten. Wer es mit Speck und/oder Salbei/Petersilie mag: Butter reduzieren, den Speck zuerst ohne Gnocchi dann mit anbraten und kurz vor Schluss die Kräuter auch noch kurz dazu tun.