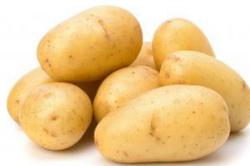


# Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter



## **Zutaten :**

- 250 g Kürbis z.B. Hokkaido
- 2 Kartoffeln mehlig kochend
- 200-250 g (Dinkelmehl) plus extra Mehl für die Arbeitsfläche - eventuell mehr Mehl nehmen, falls der Teig zu feucht ist
- 2 Eier
- 100 g Parmesan, alternativ Pecorino
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 60 g Butter
- 1 Kleines Bund Salbei oder gemischte Kräuter: Thymian, Rosmarin, Oregano



**Zubereitung :**

Den Kürbis waschen, eventuell schälen (Hokkaido muss nicht geschält werden) und entkernen.

In ca. 2 cm große Stücke und in einen Topf geben.

2-3 EL Wasser hinzufügen und bei geschlossenem Deckel in ca. 20-25 Min. weich garen.

Überschüssiges Wasser abgießen.

Die Kartoffeln samt Schale in einem kleinen extra Topf ebenfalls in 20-25 Min. garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Anschließend schälen und zerstampfen, dann zum Kürbis geben.

Beides mit dem Pürierstab zu einem Mus pürieren.

Mehl, Eier, 50 g geriebenen Parmesan und 1 TL Salz zum Kürbis-Kartoffelmus geben.

Zunächst mit einem Holzlöffel verrühren, anschließend mit den Händen verkneten, bis sich der Teig zu einer Kugel formen lässt. Ist er zu feucht und klebrig, einfach noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Min. im Kühlschrank kalt legen.

Eine Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Folie wickeln und in 4 gleich große Stücke teilen. Nacheinander jedes Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser rollen.

Anschließend jede Rolle in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und jedes Stück vorsichtig über die bemehlte Rückseite einer Gabel rollen.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Die Gnocchi in 3-4 Portionen ins Wasser geben und gar ziehen lassen. Die Gnocchi sind fertig, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. So weiter verfahren, bis alle Gnocchi gar sind.

2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Lorbeerblatt und Gnocchi hinzufügen und rundherum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen, das Lorbeerblatt entfernen. In der gleichen Pfanne die Butter schmelzen. Den Salbei oder die gemischten Kräuter waschen und trocken schütteln, anschließend abzupfen und fein hacken. In die Butter geben und vorsichtig hin- und her schwenken.



Die Gnocchi auf Tellern verteilen und mit der Salbei- oder Kräuterbutter beträufeln. Restlichen Parmesan reiben und großzügig über die Gnocchi geben. Sofort servieren.

**Quelle :**

<https://www.madamecuisine.de/kuerbis-gnocchi-mit-salbeibutter/>

