

Kürbis-Gnocchi in Salbeibutter

Zutaten:

1 Kürbis, z.B. oranger Knirps
(für 450gr. Kürbis-Püree)

100 gr. Weissmehl

1 grosses Eigelb

Olivenöl, Salz, Muskatnuss

Butter, Salbeiblätter, Pfeffer und Parmesan

Zubereitung:

- Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Kürbis halbieren, Kernen und Faser entfernen
- In fingerdicke Spalten schneiden und in Auflaufform geben, mit Olivenöl und Salz mischen
- Während 50 min. im Ofen rösten
- Kürbisspalten noch heiss stampfen
- Masse 15 min abkühlen lassen
- Eigelb und Mehl dazugeben, mit Salz und Muskat würzen. Rasch verrühren und mit den Händen zu einem glatten Teig formen

Gnocchis formen:

- Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Hände auch
- einen grossen Esslöffel Teigmasse nehmen und vorsichtig fingerdicke Rollen formen und diese mit Mehl bestäuben
- In 2cm dicke Stücke schneiden (Messer bemehlen)
- Gnocchi auslegen mit Rückseite einer Gabel rundherum flachdrücken für das „typische“ Muster
- In Salzwasser portionenweise garen, sobald sie an die Oberfläche steigen abschöpfen

Salbeiblätter in Butter anbraten und über Gnocchis geben. Pfeffer und Parmesan darüberstreuen.

Tipp:

Der orange Knirps kann mit Schale verarbeitet werden.

www.auhofwagen.ch

