

Für kalte Tage: Kürbisgnocchi mit Speck und Salbeibutter

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Hokkaidokürbis (ca. 700 g)
400 g Kartoffeln
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
100 g Pecorino
3 Eigelb
1 Esslöffel Olivenöl
50 g Speckwürfel
6 Salbeiblätter
1 Esslöffel Butter
Muskat
Salz, Pfeffer

Im Herbst steht deinen selbstgemachten Gnocchi ein knalliges Orange besonders gut. Wer hier für die schicke Farbe sorgt? Ein kleiner Hokkaidokürbis, der sich heimlich neben den Kartoffeln erst mit in den Ofen, dann mit in die Schüssel und schließlich mit ins heiße Wasser geschlichen hat. Für den würzigen Geschmack gibt's danach noch ein paar Schwenker in aromatischer Salbeibutter.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen.

- 2 -

Kürbis putzen, vierteln und Kerngehäuse herausschaben. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Mit Olivenöl vermengen und in Alufolie einschlagen. Auf das Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen.

- 3 -

Kürbis und Kartoffeln durch eine Presse drücken. Mit Eigelb vermengen. Mehl, Semmelbrösel und Käse nach und nach unterrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Teig auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu mehreren Rollen mit ca. 2 cm Dicke formen. Mit einem Messer in daumendicke Stücke schneiden. Für das typische Muster Gnocchi auf die Schnittkante drehen und mit einer Gabel leicht eindrücken.

- 5 -

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Gnocchi portionsweise darin garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

- 6 -

Salbei grob hacken und mit Butter und Speck in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi zugeben und von allen Seiten goldbraun anbraten.