

Kürbis-Gnocchi

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 10 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung

Um die Masse für die Kürbis-Gnocchi zuzubereiten, werden zunächst mehlig kochende Kartoffeln in Salzwasser gekocht und anschließend durch eine Kartoffelpresse gedrückt. Je nachdem für welchen Kürbis Sie sich entschieden haben, muss dieser eventuell geschält werden. Entfernen Sie die Kerne mit einem Löffel.

Tipp: Hokkaido in Bio-Qualität dürfen Sie mit Schale verarbeiten.

Schneiden Sie den Kürbis in kleine Stücke und kochen sie diese in einem Kochtopf mit Salzwasser für ca. 15-20 Minuten weich. Anschließend das Gemüse gut ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse zerdrücken und zur Kartoffelmasse geben. Lassen Sie alles für einen Moment abkühlen.

Nun das Eigelb, Salz und etwas Muskatnuss zur Kartoffel-Kürbis-Masse geben. Sieben Sie das Mehl hinzu und kneten Sie, bis ein leicht klebriger Teig entsteht. Dieser darf nun für circa 30 Minuten ruhen.

Bemehlen Sie Ihre Arbeitsfläche und teilen Sie den Teig in vier Stücke. Rollen Sie jedes einzelne Stück zu einer etwa 1,5 Zentimeter dicken Wurst, schneiden Sie diese in 2 Zentimeter breite Stücke und bringen Sie sie etwas in Form, mit einer Gabel plattdrücken und fertig.

Tipp: Die Gabelrillen sind wichtig, denn darin bleibt Sauce besonders gut haften.

Um die Kürbis-Gnocchi zu kochen, muss das Wasser nicht sprudeln. Sobald es aufkocht, genügt die mittlere Stufe. Geben Sie jetzt nach und nach die Gnocchi in das kochende Wasser. Sobald sie oben schwimmen, sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle aus dem Wasser gehoben werden.

Einkaufsliste

400 g mehlig kochende Kartoffeln

400 g Kürbis z. B. Hokkaido,
Butternuss, Muskat

380 g Weizenmehl Menge unter
Umständen anpassen

2 Eigelb

2 gestrichener TL Salz

etwas geriebene Muskatnuss