

KÜRBISGNOCCHI MIT SALBEIBUTTER



für die Gnocchi:

300g Kürbis (ergibt 150g

Kürbispüree)

200g mehligkochende Kartoffeln

260g Mehl + Mehl zum Ausrollen

1 TL Salz, eine Prise Muskat

Kürbiskerne vom Kürbis

Salz, Pfeffer

für die Salbeibutter:

50g pflanzliche Butter/ Öl

1 Zehe Knoblauch

1 kleine rote Zwiebel

5-10 Salbeiblätter

1. Kürbiskerne lösen und in heißem Salzwasser einweichen.
2. Den Kürbis in kleine Stücke schneiden und im Ofen mit etwas Öl bei 180 °C Umluft weich garen (ca. 40 Min.)
3. Dann Kartoffeln im Ganzen in Salzwasser weich kochen (ca. 25-30 Min.)
4. Kürbis pürieren, Kartoffeln zerstampfen, mit Mehl und Gewürzen mischen. Danach zu einem Teig kneten.
5. Auf bemehlter Arbeitsfläche Teig in Rollen teilen, mit einem Messer Gnocchi schneiden und optional mit einer Gabel Riffel eindrücken.
6. Kürbiskerne in einem Sieb abgießen, vom Fruchtfleisch lösen. Auf einem Backblech bei 160 °C Umluft mit Salz und Pfeffer für ca. 15 Minuten rösten bis sie goldbraun sind.
7. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Gnocchi hineingeben. Wenn sie oben schwimmen sind sie fertig, dann z.B. mit einer Kelle mit Löchern abschöpfen.
8. Alle Zutaten für die Salbeibutter klein schneiden, Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Zwiebel und Salbei kurz rösten und dann die Gnocchi darin schwenken.
9. Servieren und schmecken lassen. Auch lecker auf Salat, Spinat, mit Pilzen oder anderem saisonalen Gemüse.

