

KÜRBISGNOCCHI MIT SALBEIBUTTER



für die Gnocchi:

300 g Kürbis (ergibt 150 g Kürbispüree)

200 g mehligkochende Kartoffeln

260 g Mehl + Mehl zum Ausrollen

1 TL Salz, eine Prise Muskat

Kürbiskerne vom Kürbis

Salz, Pfeffer

für die Salbeibutter:

50 g pflanzliche Butter/ Öl

1 Zehe Knoblauch

1 kleine rote Zwiebel

5-10 Salbeiblätter

Die Kürbiskerne lösen und in heißem Salzwasser einweichen.

Den Kürbis in kleine Stücke schneiden und im Ofen mit etwas Öl bei 180 °C Umluft weich garen (circa 40 Minuten).

Dann Kartoffeln im Ganzen in Salzwasser weich kochen (circa 25-30 Minuten). Anschließend den Kürbis pürieren, Kartoffeln zerstampfen, mit Mehl und Gewürzen mischen. Danach zu einem Teig kneten.

Auf bemehlter Arbeitsfläche Teig in Rollen teilen, mit einem Messer Gnocchi schneiden und optional mit einer Gabel Riffel eindrücken.

Kürbiskerne in einem Sieb abgießen, vom Fruchtfleisch lösen. Auf einem Backblech bei 160 °C Umluft mit Salz und Pfeffer für circa 15 Minuten rösten bis sie goldbraun sind.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Gnocchi hineingeben. Wenn sie oben schwimmen sind sie fertig und können abgeschöpft werden.

Alle Zutaten für die Salbeibutter klein schneiden, Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Zwiebel und Salbei kurz rösten und dann die Gnocchi darin schwenken.

Servieren und schmecken lassen. Auch lecker auf Salat, Spinat, mit Pilzen oder anderem saisonalen Gemüse.

