



Kürbisgnocchi mit Salbeibutter

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Ein Backblech einfetten, darauf den in große Stücke geschnittenen Kürbis geben. Eineinhalb Stunden backen, bis er sehr weich ist.

Etwas abkühlen lassen, dann das Fleisch von der Schale kratzen, ohne die harten Teile mitzunehmen, und in eine große Rührschüssel geben. Mehl in die Schüssel sieben, Parmesan und Pfeffer hinzugeben und gründlich miteinander vermischen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei Minuten glatt kneten.

Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einer etwa 40 Zentimeter langen Wurst rollen. In 16 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer ovalen Form rollen und mit bemehltem Gabelzinken eindrücken. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi portionsweise ins Wasser geben und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen, dann noch weitere drei Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen und warm stellen.

Salbeibutter: Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und Salbei einrühren. Fünf Minuten auf die Seite stellen und warm halten.

Die Gnocchi zum Servieren auf tiefe Teller verteilen, mit Salbeibutter beträufeln und mit dem zusätzlichen Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kürbis(se)
 190 g Mehl
 35 g Parmesan, gerieben
 Pfeffer
 100 g Butter
 2 EL Salbei, frisch, gehackt
 35 g Parmesan, (zusätzlich)

Verfasser: funbo

