

# KÜRBIS GNOCCHI

MIT SALBEIBUTTER

Food & Drinks



## ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in einem mittelgroßen Topf mit Wasser geben. Nun die Kartoffeln bei mittlerer Temperatur in 20 Minuten weichkochen und danach abseihen. Die Kartoffeln zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Kürbispüree, 200 g Mehl, Ei und 50 g Parmesan dazugeben, salzen und alles zu einer festen Masse verkneten. Sie sollte binden und wenig klebrig sein. Die Masse nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer Kugel formen. Den Topf reinigen und trocknen.

Nun so viel Gnocchimasse nehmen, um sie zu einer Kugel von etwa 3 cm Durchmesser zu formen. Die Kugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas flacher drücken und mit Küchengarn die typische Kürbisform in die Kartoffel-Kürbis-Masse drücken, sprich, 3-4 Mal das Garn um die Kugel legen und leicht andrücken, sodass es etwas einschneidet. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen zupfen und in die Gnocchi hineinstecken wie den Stiel eines Kürbisses. Mit der restlichen Gnocchimasse so fortfahren. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

Im vorher genutzten, sauberen Topf nun reichlich gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Darin die Gnocchi so lange garziehen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Die Gnocchi herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Schon parallel in einer Pfanne Butter schmelzen, Salbestreifen hinzufügen und darin die Kürbisgnocchi von der Unterseite goldbraun anbraten. Die Gnocchi dann auf Tellern anrichten, mit Salbeibutter samt Blätterstreifen beträufeln und etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.

## ZUTATEN

### Für 4 Portionen

600 g Kartoffeln, mehlig kochend  
200 g Kürbispüree  
200 + 50 g Mehl  
1 Ei  
50 + 50 g Parmesan, gerieben  
1 TL Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer  
150 g Butter  
4 Stiele Salbei  
1 Zweig Rosmarin

## UTENSILIEN

mittelgroßer Topf, Seiher, Kartoffelstampfer, große Pfanne, Küchengarn