

Jacqueline Amirfallah  
Kürbis-Gnocchi

Mittwoch, 19. September 2018  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Mediterran**

### Zutaten:

800 g	Hokkaido-Kürbis
600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
3 EL	Butter
2	Eigelb
ca. 3 EL	Kartoffelstärke
etwas	Salz
80 g	Parmesan
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	Rosmarin



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 3) vorheizen.
2. Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Kürbiskerne in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und kochen, bis die Kerne weich sind.
3. Mit dem Kugelausstecher einige Kürbiskugeln herauslösen. Restlichen Kürbis vierteln.
4. Die Kartoffeln waschen. Kartoffeln und Kürbisstücke zusammen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.
5. Gegarte Kartoffeln und Kürbis leicht abkühlen lassen. Die Kartoffeln halbieren und aus der Schale kratzen, den Kürbis klein schneiden, alles durch eine Kartoffelpresse drücken und locker auf einem bemehlten Holzbrett verteilen.
6. Eigelbe, ein Drittel der Butter, Kartoffelstärke und eine gute Prise Salz auf die Kartoffel-Kürbis-Masse geben und alles rasch verkneten( nicht zu stark kneten) .
7. Dann den Teig zu Rollen von ungefähr 1,5 cm Durchmesser formen. Wenn der Teig zu spröde ist noch etwas Butter zugeben. Die Rollen in 1 cm starke Stücke schneiden, mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi in einem Topf mit siedendem Salzwasser ein paar Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.
8. Kürbiskernbrühe vom Herd ziehen und in einen Topf passieren. Die Kürbiskugeln im passierten Kürbisfond weich kochen, dann herausnehmen.
9. Hälfte vom Parmesan fein reiben. Etwas Butter und den geriebenen Parmesan in den passierten Kürbisfond geben, mit dem Schneebesen gut unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln vom Zweig streifen und fein schneiden.
11. In einer Pfanne restliche Butter erhitzen, die Rosmarinnadeln darin anschwitzen, Gnocchi zugeben und warm schwenken
12. Gnocchi und Kürbiskugeln in einem tiefen Teller mit der Kürbissauce anrichten. Restlichen Parmesan in Späne hobeln und darüber streuen.

Pro Portion: 324 kcal / 1353 kJ  
30 g Kohlenhydrate; 11 g Eiweiß; 16 g Fett