

Kürbis Gnocchi mit gebratenem Kürbis



Einkaufsliste:

Für die Gnocchi
250g gekochte Pellkartoffel
350g Kürbismus/ ca. ½ Kürbis
1 Ei
2 EL Speisestärke
Ca. 100g Mehl
1TL Salz
60g Parmesan
Pfeffer
Prise Muskat

Außerdem
½ Kürbis
1EL Butter
50g Schinkenwürfel
1rote Zwiebel
Parmesan und Petersilie nach
Belieben
Prise Salz

So wird's gemacht

Gnocchi: Kartoffeln kochen und pellen. Derweil Kürbis in zwei Hälften teilen und aushöhlen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft ca. 10-15 Minuten weich backen. Eine Hälfte beiseitelegen, die andere gemeinsam mit den Kartoffeln durch eine Presse geben oder fein stampfen. Ei, Mehl und Parmesan sowie Speisestärke in die Masse geben und zu einem gut knetbaren Teig verkneten. Wenn die Masse zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Teig 10 Minuten mit Mehl bestäubt auf der Arbeitsfläche ruhen lassen. Teig in 4 Teile teilen. Einen Teil jeweils zu einer langen, dünnen Rolle rollen und in Stücke schneiden. Gut bemehlt mithilfe einer Gabel Gnocchi formen. Derweil einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und 1EL Salz hinzugeben. Sobald alle Gnocchi geformt sind, Gnocchi in das kochende Wasser geben und so lange köcheln lassen, bis diese oben am Wasserrand schwimmen. Herausschöpfen und abtropfen lassen.

Butter schmelzen und Gnocchi von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und Zwiebel mit den Schinkenwürfeln anschwitzen, würzen. Andere Hälfte Kürbis in Scheiben schneiden und vorsichtig (nach Belieben mit etwas Butter oder Olivenöl) anbraten. Gnocchi hinzugeben und gemeinsam mit etwas Parmesan und Petersilie servieren.