

Kürbis Gnocchi Salat



Einkaufsliste:

Für die Gnocchi
150g gekochte Pellkartoffel
200g Kürbismus/ ca. ½ Kürbis
1 kleines Ei
2 EL Speisestärke
Ca. 60g Mehl
1 TL Salz
30g Parmesan
Pfeffer
Prise Muskat

Außerdem
80g Rucola
50g Parmesan
1 kleine rote Zwiebel
½ Kürbis
70g Schinkenwürfel
Petersilie nach Belieben
2EL Honig
1TL Balsamicoessig
3EL Olivenöl

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.

Salat:

Die andere Hälfte Kürbis in Spalten schneiden und auf ein Blech legen. 2EL Olivenöl über die KSpalten träufeln, mit Salz und Pfeffer und den Schinkenwürfeln bestreuen und bei 220°C Umluft noch einmal 10 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Butter schmelzen und Gnocchi von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Rucola, Zwiebeln und Parmesan vermengen. Honig, restliches Olivenöl und Balsamico mischen. Gnocci und Kürbisspalten auf den Salat geben, mit dem Dressing nach Belieben beträufeln und mit Petersilie und anderen Kräutern servieren.