

# Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter und Walnüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

1 kleiner Butternuss-Kürbis	50 ml steirisches Kürbiskernöl	10 Kürbiskerne
500 ml Gemüsefond	1 Ei	1 EL Maisgries
150 g Mehl	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Salbeibutter:**

200 g Butter	10 Salbeiblätter	Salz
Pfeffer		

**Für die Walnüsse:**

50 g Walnusshälften	50 g Zucker
---------------------	-------------

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan

**Für die Gnocchi:**

Den Kürbis zerteilen, entkernen und schälen. Grob würfeln und in Gemüsefond ca. 15 Minuten lang weich kochen. Gut abtropfen und mit dem Stabmixer pürieren. Püree in eine Schüssel geben und kurz auskühlen lassen. Ei, Gries und Mehl dazu geben und kräftig mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Zu einem Teig verkneten und eine ca. daumendicke Rolle formen. Gnocchi abstechen.

In siedendem Salzwasser garen, bis Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen.

**Für die Salbeibutter:**

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Butter in einem Topf schmelzen und aufschäumen. Salbeiblätter dazu geben und kurz in der Butter schwenken. Von der Hitze nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Walnüsse:**

Walnüsse grob hacken. Zucker in Pfanne karamellisieren und Walnüsse durchs Karamell schwenken.

**Für die Garnitur:**

Parmesan reiben und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Kugler am 31. Oktober 2018