

Kürbis-Gnocchi

Für 4 Personen

800 g Hokkaido-Kürbis	600 g Kartoffeln, mehligk.	2 Eigelbe
3 EL Butter	3 EL Kartoffelstärke	Salz
2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl	80 g ital. Hartkäse
Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober-Unterhitze) vorheizen.

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne herauskratzen.

Kürbis vierteln. Ca. 100 g vom Kürbisfruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden und beiseitestellen. Restliche Kürbisstücke grob würfeln.

Die Kartoffeln waschen. Kartoffeln und große Kürbisstücke zusammen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten garen.

Gegarte Kartoffeln und Kürbis leicht abkühlen lassen. Die Kartoffeln halbieren und aus der Schale kratzen, den gegarten Kürbis klein schneiden, alles durch eine Kartoffelpresse drücken und locker in eine große Schüssel geben.

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) Dann den Teig zu Rollen von ungefähr 1,5 cm Durchmesser formen. Sollte der Teig zu spröde ist, noch etwas Butter zugeben. Die Rollen in 1 cm Stücke schneiden, mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi in einem Topf mit siedendem Salzwasser ein paar Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln vom Zweig streifen und fein schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die feinen Kürbiswürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin untermischen.

Hälfte vom Hartkäse fein reiben.

Sobald die Kürbiswürfel weich gegart sind, restliche Butter mit in die Pfanne geben und schmelzen. Gnocchi zugeben und warm schwenken.

nocchi und Kürbiswürfel auf Teller geben und mit dem übrigen Käse bestreut servieren.

Sören Anders am 26. Oktober 2022