

# Kürbis-Gnocchi in Walnuss-Vinaigrette

**Für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

300 g mehligk. Kartoffeln	500 g Kürbis	2 Eier, (M)
50 g Parmesan	150 g Mehl	Muskatnuss
Salz		

**Für die Vinaigrette:**

50 g gehackte Walnusskerne	2 Schalotten	2 ½ EL Aceto balsamico
2 EL Walnussöl	10 Zweige Petersilie	Salz
Pfeffer		

**Für die Gnocchi:**

In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Kartoffeln gründlich waschen und im kochenden Wasser bedeckt weich garen.

Dann die Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen. Die gepellten Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis waschen, entkernen und grob würfeln.

Einen weiteren Topf etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen und die Kürbiswürfel darin bei geschlossenem Deckel weichgaren.

Dann den Kürbis abschöpfen und in einem Tuch gründlich auspressen.

Anschließend die Kürbiswürfel in einem Küchenmixer fein pürieren. Die Eier aufschlagen und das Eigelb entnehmen.

Die gepressten Kartoffeln mit dem Kürbispüree, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und unterrühren. Die Masse sollte trocken sein und nicht an den Händen kleben. Das Mehl deshalb nach und nach unterrühren, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

**Für die Vinaigrette:**

Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und kurz in einer heißen Pfanne mit 1 EL Walnussöl anbraten. Abkühlen lassen. Die Petersilie abrausen, trocken wedeln und 1 EL fein hacken.

Walnüsse in einer Pfanne rösten. Geröstete Walnusskerne mit 1 EL Walnussöl, Aceto balsamico, gehackter Petersilie und den abgekühlten Schalotten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warmen Gnocchi damit marinieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Oktober 2021