Kürbis-Gnocchi mit Salbei-Walnussbutter

Kategorien: Backen, Gemüse, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kg Muskatkürbis
100 g Mehl (griffig!)
1 Ei
100 g Parmesan (gerieben)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat
50 g Butter
6 Rosmarinzweige
30 g Walnusskerne (gehackt)
100 g Parmesan (gerieben)

Zubereitung

Den Kürbis vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden.
Im vorgeheizten Backrohr bei 200° C auf mittlerer Schiene 40 Minuten auf der Schale backen.
Anschließend Schale vom Kürbis abziehen.
Kürbis pürieren. (Es sollte ungefähr 500 g Kürbispüree ergeben!)
Mit Mehl, Ei, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten.
Aus der Masse Portionen abstechen und mit Hilfe von zwei (in kaltes Wasser getauchten!) Esslöffeln Nocken formen.
In kochendes Salzwasser einlegen und bei geringer Hitze etwa 5 Minuten garen lassen.
Butter in einer Pfanne schmelzen.
Rosamrin und Walnüsse dazugeben.
Gnocchi mit einemKochschöpfer aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.
In Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit reichlich Parmesan bestreut servieren.