

Kürbis Gnocchi ♥ Gnocchi alla Zucca

Also ich finde Gnocchi sind eins der absoluten Highlights in der italienischen Küche ? Ich habe sie das erste Mal mit 17 Jahren bei meinem ersten Italien Urlaub in Abano Terme gegessen.

Seitdem ist es mein absolutes Lieblingsessen, und natürlich auch am liebsten selbst gemacht.

Ganz wichtig hierbei ist die Konsistenz der Kartoffeln. Auf jeden Fall immer mehlig kochende Kartoffeln verwenden. Und ja man muss es einfach auch erwähnen, es ist ein wenig aufwendiger Gnocchi selbst zu machen. Wer aber Spaß am kochen hat, und gerne neues ausprobiert, sollte unbedingt mal Gnocchi selber zubereiten.

Normalerweise werden die klassischen Gnocchi mit Kartoffeln, Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer zubereitet. Manche geben auch noch ein Ei dazu. Ich verwende es aber nicht.

Bei den Kürbis Gnocchi wird einfach ein Teil Mehl durch Kürbismuß ersetzt. Die Konsistenz ist etwas weicher und feuchter als bei den reinen Kartoffelgnocchi, aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

Zutaten- 2 Personen/ Hauptgericht- 4 Personen/ Vorspeise

150 – 200 g Mehl

250 g gekochte Kartoffeln/ mehlig Sorte

300 g Kürbismuß

Salz

Muskatnuss

Mehl zum zum Bearbeiten

60 g Butter

Salbei Blätter

Salz

Parmesan



Zubereitung

- bereitet das Kürbismuß vor/ Anleitung bei“ Basics “ in meinem Blog
- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten
- das Mehl in eine Schüssel oder auf eine Unterlage geben
- Kartoffeln und Kürbis auf das Mehl geben, etwas Salz und Muskatnuss dazu

- alles verkneten und immer wieder eure Hände bemehlen, denn die Konsistenz ist sehr feucht
- wenn ihr aus den Zutaten einen großen Kloß geknetet habt, geht diesen auf ein großes bemehltes Brett
- 1/4 von der Kugel abnehmen und mit beiden Händen eine lange Wurst rollen, die sollte ca. 2 cm dick sein
- dann mit einem Schaber oder Messer ca. 1 – 2 cm dicke Stückchen abschneiden. Bitte achtet unbedingt immer auf genug Mehl auf der Unterlage
- verteilt die kleinen Stückchen auf der Unterlage und fahrt so fort bis der ganze Teig verbraucht ist
- nun nehmt euch eine Gabel und drückt die Teilchen ein wenig platt
- lasst jetzt alles ein paar Minuten ruhen, und setzt einen großen Topf mit Wasser auf
- in einer Pfanne die Butter sanft schmelzen und den Salbei hineingeben. Alles bei milder Hitze leicht braten
- etwas Salz in das kochende Wasser geben und die Gnocchi hineingeben
- nach einigen Minuten kommen die Gnocchi an die Oberfläche. Diese mit einer Schaumkelle gleich aus dem Wasser schöpfen und in die heiße Pfanne mit der Salbeibutter geben
- gebt noch 1-2 El heißes Wasser aus dem Topf mit dazu
- alles nochmal vorsichtig durchrühren und sofort servieren
- mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen

Buon appetito ??

Dazu passt eigentlich jede Art von Wein, also Weiß, Rose oder

Rotwein. Wir haben einen Rotwein aus der Toskana " Santa Christina von Antinori " dazu genossen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

