

Kürbis-Gnocchi

Für 4 Personen

600 g Hokkaido-Kürbis	500 g Kartoffeln, mehlig	1 Bund Salbei
3 EL Butter	2 Eigelb	ca. 3 EL Kartoffelstärke
Salz, Pfeffer	50 g Pancetta	80 g Parmesan

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 3) vorheizen.

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne herauskratzen. Kürbiskerne in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und kochen, bis die Kerne weich sind.

Die Kartoffeln waschen. Kartoffeln und Kürbis zusammen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.

Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, ein paar beiseite legen, den Rest sehr fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und den gehackten Salbei kurz anbraten.

Gegarte Kartoffeln und Kürbis leicht ab kühlen lassen. Die Kartoffeln halbieren und aus der Schale kratzen, den Kürbis klein schneiden, alles durch eine Kartoffelpresse drücken und locker auf einem bemehlten Holzbrett verteilen.

Eigelbe, Salbeibutter, 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. Wenn der Teig zu spröde ist noch etwas Butter zugeben. Die Rollen in 1 cm starke Stücke schneiden, mit einer Gabel eindrücken. Die Gnocchi in einem Topf mit siedendem Salzwasser ein paar Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. 8. Pancetta in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Pancetta darin anbraten, die Gnocchi mit in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten, die restlichen Salbeiblätter hinzugeben, alles durch schwenken.

Hälfte vom Parmesan fein reiben. Kürbiskernbrühe vom Herd ziehen und in einen Topf passieren. 1 EL Butter und den geriebenen Parmesan zugeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi in einem tiefen Teller mit der Kürbissauce anrichten. Restlichen Parmesan in Späne hobeln und darüber streuen.

Jacqueline Amirfallah am 26. Oktober 2016