

Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter

Ein schönes Herbstgericht, dass mit oder ohne Fleisch genossen werden kann.

Zutaten für 4 Personen

300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
200 g Kürbis
2 EL Weißweinessig
100 g Mehl
1 gestrichener EL Maizena
50 g Parmesan (fein gerieben)
1 Ei
weißer Pfeffer
Muskatnuss (frisch gerieben)
5 Salbeistiele
50 g Butter

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen lassen. Den Kürbis großzügig schälen und die Kerne säuberlich herauschaben. Das Fruchtfleisch in ca. 3 cm große Stücke zerteilen. Salzwasser zum Kochen bringen. Kürbisstücke dazugeben und 5 Minuten garen. Die Kürbisstücke gut abtropfen lassen und im Topf mit dem Schneidstab fein pürieren. Essig dazugeben. Dann leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und ein dickes Püree entstanden ist.

Die Kartoffeln pellen. Anschließend das Mehl und die Stärke mit dem Parmesan verrühren. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse durchpressen und hinzufügen. Das Kürbispüree dazugeben und alles rasch mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Masse vierteln, auf der bemehlten Arbeitsfläche aus jedem Viertel 8 Kugeln formen und mit den Zinken einer Gabel eindrücken. Oder ein Gnocchi-Brettchen mit Mehl bestäuben und die Kugeln mit Hilfe einer Gabel über das Brettchen in Form rollen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi behutsam hineingleiten lassen und in 10–12 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen.

Die Salbeiblätter abzupfen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne die Butter einmal aufschäumen lassen. Den Salbei untermischen, über die gut abgetropften Gnocchi träufeln.

Weintipp: Dazu passt ein leichter Rotwein mit angenehmer Säure, ein Waadtländer Gamay oder ein leichter Sangiovese

Aus unserem Sortiment:

Sarraux Dessous, Luins
Rosso Passo, Lenotti, Veneto