



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hausapotheke Salzburger Gerichte

Vegetarisch

Saison: Ganzjährig Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lukas Wurzenrainer

Zutaten

Gnocchiteig

500 G Kartoffeln gekocht und gepresst (kalt)

280 G Tauerroggenmehl

3 Eier

Salz

Kürbis

1 kleiner Hokkaidokürbis

Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 Zwiebeln

6 Knoblauchzehen

300 ML Weißwein

300 ML Obers

Anrichten

200 G Feta gewürfelt

EINE
HANDVOLL Babyspinat, Rucola oder Kräuter

geschmorte Kürbisstücke

Kürbiskernöl

Kürbiskerne

Zubereitung

Gnocchiteig

1. Alle Zutaten mit der Hand zu einem Teig kneten.
2. Je nach Kartoffelsorte wird eventuell etwas mehr Mehl benötigt.
3. Den Teig in kleinere Stücke aufteilen und mit der Hand in lange Röllchen ausrollen.
4. Mit einer Teigspachtel, am besten aus Metall, in kleine Stücke stechen.
5. Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi 10–15 Minuten köcheln lassen und in einem Sieb abtropfen.

Kürbis

1. Hokkaidokürbis entkernen und in ca. 3–4 cm große Stücke schneiden.
2. Die Stücke mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Stücke bei 160 °C im Rohr ca. 20–25 Minuten schmoren.
4. In einem Topf Olivenöl erwärmen und grob geschnittene Zwiebeln und Knoblauch andünsten.
5. Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen und mit Obers auffüllen.
6. Die Hälfte der Kürbisstücke hinzugeben und mit Wasser so auffüllen, dass alle Stücke bedeckt sind.
7. Ca. 30 Minuten kochen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
8. Die Konsistenz sollte der einer cremigen Suppe gleichen.

Anrichten

1. Kürbissauce in einer Pfanne erhitzen.
2. Gnocchi, die Hälfte der Fetawürfel und die restlichen Kürbisstücke dazugeben und erwärmen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auf Teller verteilen und mit Babyspinat, restlichem Feta, in Olivenöl mariniertem Spinat, Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren.

Lukas' Tipp: Gnocchi lassen sich gut einfrieren. Dafür mit Abstand auf einen Teller oder ein Blech legen, einfrieren und fertig gefroren in eine Box geben.