



Dauer: Aufwändig		
Kategorie: Hausapotheke Salzburger Gerichte Vegetarisch		
Saison: Ganzjährig Herbst		
Für: 4 Personen		
Verfasst von: Lukas Wurzenrainer		

Zutaten

Soo 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.