



Kürbis Gnocchi mit Zitronen Salbei Butter

Für die Kürbis Gnocchi:

500 g Kürbis (Hokkaido oder Butternut)

250 g Kartoffeln (mehligkochend)

1 Eigelb

150 g Mehl (plus etwas zum Arbeiten)

50 g frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Sauce:

80 g Butter

2 Esslöffel Leverno Succo di Limone

10 frische Salbeiblätter

75 g Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

100 g frischer Babyspinat

Salz, Pfeffer

Zum Servieren:

frisch geriebener Parmesan

Gesamtzeit: 2 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Kürbis Gnocchi mit Zitronen Salbei Butter

1.

Kürbis entkernen, in Spalten schneiden und bei 180 °C Umluft ca. 25–30 min. weich backen. Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen.

Anschließend das Fruchtfleisch vom Kürbis mit einem Löffel von der Schale kratzen. Kartoffeln pellen. Kürbis und Kartoffel noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder sehr fein zerstampfen.

Kürbis-Kartoffel-Masse ausdampfen lassen. Eigelb, Parmesan, Salz, Pfeffer und etwas Muskat dazugeben. Nach und nach Mehl einarbeiten, bis ein weicher, leicht klebriger Teig entsteht (nicht zu viel Mehl, sonst werden sie zäh).

Arbeitsfläche bemehlen, Teig in Portionen teilen und zu ca. 2 cm dicken Rollen rollen. In 2 cm Stücke schneiden und ggf. zu einer Kugel rollen und über eine Gabel rollen, um das typische Muster zu bekommen.

Gnocchi in leicht siedendem Salzwasser garen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen (ca. 3–4 min.). Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Salbeiblätter (große Blätter etwas zerrupfen)

darin knusprig anbraten. Succo di Limone dazugeben, kurz aufschäumen lassen.

Getrocknete Tomaten und Spinat hinzufügen, kurz mitdünsten, bis der Spinat zusammenfällt. Gnocchi direkt in die Pfanne geben und in der Sauce schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren, optional mit etwas extra Parmesan bestreuen.