

Rezept

Kürbis-Gnocchi mit Himbeersauce und Melisse-Mandel-Bröseln

Ein Rezept von Kürbis-Gnocchi mit Himbeersauce und Melisse-Mandel-Bröseln, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR DIE GNOCCHI:

1 kleiner Hokkaidokürbis	1 EL neutrales Öl
50 g Vollrohrzucker	150 g Magerquark
200 g Dinkelmehl (Type 1050)	75 g Dinkelvollkorn Grieß
2 Eigelbe	Salz
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone Bio-Zitrone	½ TL gemahlene Vanille
	Vollkornmehl zum Arbeiten

FÜR DIE SAUCE:

400 g Himbeeren	2 EL flüssiger Honig
2 EL Zitronensaft	

FÜR DIE BRÖSEL:

50 g Butter	4 EL Vollkorn-Semmelbrösel
2 EL gehackte Mandeln	5 Stängel Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Gnocchi den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kürbis waschen, abtrocknen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Spalten auf ein Blech legen und mit dem Öl einstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Kürbisspalten aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker fein pürieren.
2. Den Quark in einem sauberen Küchentuch fest ausdrücken. Mehl, Grieß, den ausgedrückten Quark und die Eigelbe zum Kürbispüree geben und alles gut verkneten. Den Gnocchi-Teig mit 1 Prise Salz, Zitronenschale und Vanille würzen und vor der Weiterverarbeitung etwas abkühlen lassen.
3. Den abgekühlten Gnocchi-Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (Ø 2-3 cm) formen und diese in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Teigstücke mit bemehlten Händen rund formen und nach Belieben mit den Zinken einer Gabel noch das typische Gnocchi-Muster eindrücken. Fertige Gnocchi auf ein leicht bemehltes Blech legen.

4. Für die Himbeersauce die Himbeeren - wenn nötig - behutsam waschen und verlesen. 300 g Himbeeren mit dem Honig und Zitronensaft fein pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Die übrigen Himbeeren unterheben, die Sauce abgedeckt kalt stellen.

5. Für die Brösel die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel und die Mandeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in 3-4 Min. knusprig anrösten. Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, bis auf einen kleinen Rest fein hacken und unter die die Mandel-Brösel mischen. Die Mischung abkühlen lassen.

6. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi vorsichtig hineingeben und bei reduzierter Hitze in ca. 5 Min. gar ziehen lassen (nicht mehr kochen!), bis sie oben schwimmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann mit der Himbeersauce auf Tellern anrichten. Mit den Melisse-Mandel-Bröseln bestreuen und mit übrigen Melisseblättchen garnieren.