

Rezept

Kürbis-Gnocchi mit roten Zwiebeln

Ein Rezept von Kürbis-Gnocchi mit roten Zwiebeln, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Hokkaido-Kürbis (ca. 250 g geputzt)	250 g mehligkochende Kartoffeln
Salz	weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	frisch gepresster Zitronensaft
1 Eigelb	250 g Mehl
1 rote Zwiebel	50 g Butter
1 Bund glatte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Kürbis putzen, waschen, entkernen, das Fruchtfleisch würfeln. Kartoffeln waschen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. weich garen. Kürbis in etwas Salzwasser in ca. 7 Min. weich dünsten.
2. Kartoffeln abgießen, pellen, durch die Presse drücken. Kürbis abgießen, 1 Min. ausdämpfen lassen und durchpressen. Die heißen Pürees mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Das Eigelb und so viel Mehl zugeben und verkneten, dass eine glatte, formbare Masse entsteht. Aus der Masse auf einer bemehlten Fläche in Rollen formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl bestäubt abkühlen lassen, anschließend Gnocchi formen.
3. Gnocchi in siedendem Salzwasser in 8-10 Min. gar ziehen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen die Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen, die Zwiebel darin 5 Min. bräunen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken und zugeben. Gnocchi mit der Zwiebelbutter schwenken und servieren.