Rezept

Kürbisgnocchi mit Steinpilzen

Ein Rezept von Kürbisgnocchi mit Steinpilzen, am 12.10.2024

Zutaten

650 g	ca. 650 g Kürbis (z. B. Muskatkürbis, Butternut)
250-300 g	Mehl
50 g	Butter
	schwarzer Pfeffer
500 g	Steinpilze (ersatzweise Champignons, Pfifferlinge oder andere Waldpilze)
6- 8 Zweige	6-8 Zweige Thymian (oder 1 TL getrockneter Thymian)
	Mehl zum Verarbeiten
300 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Ei
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Schalotte
2- 3	2-3 Knoblauchzehen
1/2 Bund	½ Bund glatte Petersilie
2 EL	Öl
	etwas Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form dünn mit Öl ausstreichen. Kürbis schälen, Kerne und das wattige Innere entfernen. Ca. 500 g Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden, in die Form geben und offen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 50-60 Min. garen. Kürbis herausnehmen, etwas abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

2. Inzwischen die Kartoffeln mit Schale und mit Wasser bedeckt in ca. 20 Min. garen. Abgießen, abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse zum Kürbis drücken. Mit Mehl, Ei, 20 g Butter, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zu einem Teig verarbeiten, eventuell noch etwas Mehl unterkneten.

3. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dünnen Rollen formen. Teigrollen in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Gnocchi portionsweise in das siedende Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen, abtropfen lassen und bei 100° im Ofen warm stellen.

4. Pilze gründlich putzen, abreiben, in dünne Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Kräuter waschen und trocknen. Thymianblätter abzupfen, Petersilienblätter hacken. Übrige Butter und Öl erhitzen, die Pilze darin in 2 Min. kräftig anbraten. Schalotte und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Kräuter untermischen, salzen und pfeffern. Gnocchi und Pilze auf vorgewärmten Tellern anrichten.