

Rezept

Kürbisgnocchi mit Ricotta und Nüssen

Ein Rezept von Kürbisgnocchi mit Ricotta und Nüssen, am 30.06.2026

Zutaten

1 Stück Muskatkürbis (etwa 1,2 kg)	200 g Mehl
2 Eigelb	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Walnusskerne	60 g Butter
etwa 100 g Ricotta	frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Kürbisstück in etwa 4 cm dicke Schnitze schneiden, von den Kernen mitsamt dem faserigen Fruchtfleisch befreien und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Den Kürbis im Ofen (Mitte) 30-40 Min. backen, bis das Fruchtfleisch gut weich ist.
2. Den Kürbis etwas abkühlen lassen, das Fruchtfleisch von der Schale schaben und mit dem Kartoffelstampfer sehr fein zerdrücken oder in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Das Kürbispüree mit dem Mehl, den Eigelben, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Vom Kürbisteig mit zwei Teelöffeln kleine Gnocchi abstechen und ins heiße Wasser geben. Kürbisgnocchi darin bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 10 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
4. Inzwischen die Nüsse in Stücke brechen. Die Butter zerlassen und die Nüsse darin unter Rühren leicht braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
5. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in vorgewärmte Teller verteilen. Die Nussbutter darüberlöffeln, den Ricotta in kleine Stücke teilen und daraufsetzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Parmesan bestreuen und servieren.