

Rezept

Kürbis-Gnocchi-Pfanne

Ein Rezept von Kürbis-Gnocchi-Pfanne, am 29.04.2024

Zutaten

2 Zwiebeln	750 g Hokkaidokürbis
3 EL Kürbiskerne	2 EL Rapsöl
500 ml Gemüsebrühe (Instant)	400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	50 g Sahne
100 g Reibekäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kürbis waschen, in Spalten und dann in 2 cm große Würfel schneiden, dabei Kerne und Fasern entfernen.

2. Kürbiskerne in einer großen Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Das Öl in die Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kürbiswürfel dazugeben und mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe angießen und bei aufgelegtem Deckel ca. 10 Min. leise köcheln lassen, bis der Kürbis bissfest ist.

3. Gnocchi in die Pfanne geben und weitere 5 Min. mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zum Schluss die Sahne unterrühren und die Kürbis-Gnocchi mit geriebenem Käse und den Kürbiskernen bestreut servieren.