

Rezept

Kürbis-Gnocchi mit Ricotta

Ein Rezept von Kürbis-Gnocchi mit Ricotta, am 23.04.2024

Zutaten

1 Stück Muskatkürbis (ca. 200 g)	1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote	2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
Salz	2 EL Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 13 g F, 11 g EW, 78 g KH

Zubereitung

1. Kürbis entkernen, schälen, in knapp 1 cm dicke Scheiben und diese in ebenso breite Stifte schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Chilischote waschen, vom Stiel befreien und mit den Kernen in Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Gnocchi dazugeben und bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 5 Min. leicht knusprig braten.
2. Kürbis, Zwiebel, Chili und Thymian dazugeben. Salzen und ca. 5 Min. braten, bis das Gemüse bissfest ist. Ab und zu umrühren. Den Ricotta in kleinen Stücken daraufsetzen und zugedeckt ca. 1 Min. erwärmen. Die Kürbis-Gnocchi servieren.