

Rezept

# Kürbis-Gnocchi mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Kürbis-Gnocchi mit Ziegenkäse, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> mehligkochende Kartoffeln	<b>600 g</b> Kürbisfruchtfleisch
Salz	<b>150 - 200 g</b> Mehl
<b>40 g</b> geriebener Parmesan	<b>2</b> Eigelb
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>3 EL</b> Butter	<b>3 TL</b> Thymianblättchen
<b>120 g</b> Parmaschinken (in dünnen Streifen)	<b>2 Handvoll</b> Babyspinat (küchenfertig)
<b>4</b> kleine Ziegenfrischkäsetaler (à ca. 0 g)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Das Kürbisfruchtfleisch in Stücke schneiden. Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser in 15 - 20 Min. weich garen. Abgießen und auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Kürbis und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und lauwarm abkühlen lassen. Dann 150 g Mehl und 1 TL Salz darüberstreuen. Parmesan und Eigelbe untermischen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und nach und nach so viel Mehl in den Teig einarbeiten, dass er gerade nicht mehr klebt. Aus dem Teig 2 - 3 cm dicke Rollen formen und diese in kurze Stücke schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin ca. 5 Min. sieden (nicht kochen) lassen, bis sie nach oben steigen.
3. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Thymian darin kurz anbraten. Die Gnocchi abtropfen lassen und in der Thymianbutter schwenken. Den Schinken und den Spinat untermischen, den Ziegenkäse darüberzupfen. Die Kürbis-Gnocchi mit Pfeffer bestreut servieren.