

Rezept

## Kürbis mit Tiroler Speck

Ein Rezept von Kürbis mit Tiroler Speck, am 29.03.2023

### Zutaten

<b>800 g</b> Hokkaido-Kürbis	<b>200 g</b> rote Zwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Apfel
<b>150 g</b> Tiroler Speck in dünnen Scheiben	<b>2 Stängel</b> Salbei
<b>3 EL</b> Butterschmalz	<b>500 g</b> Gnocchi (2 Min. Kochzeit, Kühlregal)
<b>200 ml</b> Apfelwein (oder Apfelsaft)	Salz
Pfeffer	<b>50 g</b> frisch geriebener Parmesan

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

### Zubereitung

1. Kürbis waschen, putzen, würfeln. Zwiebeln schälen, achteln. Knoblauch schälen, hacken. Apfel waschen, in Spalten schneiden, dabei entkernen. Speck zerpfeifen. Salbei waschen, Blätter abzupfen.

---

2. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi und Salbei darin ca. 5 Min. braten. Herausnehmen, warm halten. Übriges Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis darin ca. 5 Min. braten. Apfelwein, Apfel, Speck zugeben, salzen, pfeffern und weitere 5-8 Min garen. Gnocchi untermischen, den Parmesan dazu reichen.