

Rezept

## Schnelles Kürbis-Gnocchi-Ragout

Ein Rezept von Schnelles Kürbis-Gnocchi-Ragout, am 14.04.2026

### Zutaten

<b>600 g</b> Gnocchi (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)	Salz
<b>600 g</b> Hokkaido-Kürbis	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	<b>75 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	<b>200 g</b> Sahne
Pfeffer	1-2 EL heller Saucenbinder
½ Bund Petersilie	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

### Zubereitung

1. Die Gnocchi nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen, anschließend abgießen.

---

2. Inzwischen den Kürbis waschen, halbieren und von Fasern und Kernen befreien. Kürbis in 2 cm dicke Spalten, dann in 2 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, den Kürbis darin unter gelegentlichem Wenden 6 Min. braten.

---

3. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Weiße und Hellgrüne schräg in 2-3 cm breite Stücke schneiden. In die Pfanne geben, 1 Min. mitbraten. Mit Wein ablöschen, Brühe und Sahne dazugießen und alles in 3 Min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Saucenbinder einrühren, bis er das Ragout leicht bindet. Die Petersilie abrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Mit den Gnocchi unter das Ragout mischen und kurz erhitzen.