

Rezept

Vegane Kürbisgnocchi mit Haselnuss-Romanesco und Chili-Spitzkohl

Ein Rezept von Vegane Kürbisgnocchi mit Haselnuss-Romanesco und Chili-Spitzkohl, am 18.01.2025

Zutaten

FÜR DIE GNOCCHI:

| | |
|--|---|
| 1,5 kg Butternutkürbis (ersatzweise Hokkaidokürbis) | 5 EL Olivenöl |
| Salz | 100 g Speisestärke und |
| etwas mehr Speisestärke für die Arbeitsfläche | 1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |

FÜR DEN ROMANESCO:

| | |
|---|---|
| 800 g Romanesco | 40 g Haselnusskerne |
| Salz | 5 Zweige Thymian (ersatzweise 1 TL getrockneter Thymian) |
| 1 - 2 EL neutrales Pflanzenöl zum Braten | 1 TL Kala Namak (ersatzweise Meersalz) |
| 1 Bio-Zitrone | |

FÜR DEN SPITZKOHL:

| | |
|---|---|
| 900 g Spitzkohl | 1 Zwiebel |
| 1 - 2 rote Chilischoten (ersatzweise Peperoni) | 4 EL neutrales Pflanzenöl zum Braten |
| 800 ml Gemüsebrühe (ersatzweise Wasser) | 5 EL zimmerwarmes Mandelmus (75 g) |
| Salz | |

AUSSERDEM:

Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für die Gnocchi den Kürbis schälen, Kerne und Fasern mit einem Löffel entfernen. Fruchtfleisch waschen, abtropfen lassen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen, die Würfel daraufgeben und mit 1 EL Olivenöl und 1 gestrichenen TL Salz vermengen. Den Kürbis im Ofen (Mitte) in 15 - 20 Min. weich backen.

2. Inzwischen den Romanesco waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Die Nüsse grob hacken. Den Spitzkohl putzen, waschen, längs halbieren und den Strunk entfernen. Die Hälften quer in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Chili waschen, nach Belieben entkernen und in feine Streifen schneiden.

3. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einer Gabel fein zerdrücken, dabei restliches Olivenöl, Speisestärke, Muskat und 2 Msp. Pfeffer dazugeben. (Der Teig darf noch leicht kleben.)

4. Die Arbeitsfläche und die Hände leicht mit Speisestärke bestäuben und aus dem Teig 4 Rollen (30 cm lang, ca. 2 1/2 cm Ø) formen. Aus jeder Rolle ca. 20 Stücke, je 1 - 1 1/2 cm dick, schneiden. Die Stücke oval formen und mit einer Gabel über die Arbeitsfläche rollen (für das typische Gnocchimuster). Auf einem Teller beiseitestellen.

5. Den Romanesco knapp mit Salzwasser bedecken, aufkochen und 5 Min. bei schwacher Hitze kochen. Dann in ein Sieb abgießen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen, dabei 4 schöne Zweigspitzen beiseitelegen. Die Thymianblätter fein hacken.

6. Für den Spitzkohl das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin in 3 - 4 Min. glasig dünsten. Die Chili und den Spitzkohl dazugeben und mit der Brühe ablöschen. Das Mandelmus einrühren und den Spitzkohl zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Mit Salz würzen.

7. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser aufkochen und die Gnocchi darin bei schwacher Hitze 4 - 5 Min. ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. In ein Sieb abgießen.

8. In einer Pfanne 1 - 2 EL Öl erhitzen und den Romanesco darin bei starker Hitze ca. 2 Min anbraten. Haselnüsse, Thymian und Kala Namak dazugeben. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Den Chili-Spitzkohl auf vier Teller verteilen, Romanesco und Gnocchi daraufgeben, mit Zitronenzesten und Thymianzweigen garnieren.