



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GNOCCHI MIT SALBEIBUTTER UND GEBACKENEM KÜRBIS



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- Ca. 1 kg ungekochte Gnocchi (siehe Rezept Gnocchi mit Salbeibutter)
- 1/2 Hokkaido oder Butternut Kürbis (ca. 500-600 g)
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Pinienkerne

Zutaten für die Salbeibutter und zum Servieren:

- 100 g Butter
- 12-16 Salbeiblätter
- 60 g Parmesan

ZUBEREITUNG

- 1) Die Gnocchi wie im Rezept „Gnocchi mit Salbeibutter“ beschrieben zubereiten, ABER noch nicht kochen.
- 2) Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Den Kürbis in dünne Scheiben oder mundgerechte Würfel schneiden. In einer Auflaufform mit dem Rapsöl vermischen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder Backform geben und auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten lang backen.
- 3) Während der Kürbis im Backofen gart, kann die Salbeibutter zubereitet werden. Dafür Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen lassen, die Salbeiblätter hinzufügen und kurz schwenken.
- 4) In einer zweiten kleinen Pfanne die Pinienkerne ohne Öl goldbraun rösten.
- 5) In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi vorsichtig einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, noch 1-2 Minuten gar ziehen lassen.
- 6) Gnocchi anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in die Profipfanne geben. Kürbis darauf verteilen und die Salbeibutter darüber gießen. Mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan anrichten und servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2020 Le Creuset
www.lecreuset.com