Kürbis-Gnocchi mit Orangen-Rosmarin-Butter

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 40 Minuten	ca. 25 Minuten	2-3 Personen

ZUTATEN

Für die Gnocchi:

- 300g Hokkaido-Kürbis
- 300g Kartoffeln
- 150g Mehl
- 50g Hartweizengrieß
- Salz
- Parmesan

Für die Orangen-Rosmarin-Butter

- 50g Butter
- 2 Rosmarinzweige
- 1/2 Bio-Orange, Schale
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200° vorheizen.
Den Kürbis in kleine Stücke schneiden und in einer mit Alufolie bedeckten Auflaufform ca. 20 min. backen, bis er weich ist.
Die Kartoffel in der Zwischenzeit in Salzwasser gar kochen.
Kürbis und Kartoffeln abkühlen lassen, damit sich möglichst wenig Kondenswasser bildet. Beides durch eine Presse drücken oder sehr fein stampfen.
Die Masse mit dem Mehl und dem Hartweizengrieß verkneten.
Den Teig auf einer bemehlten Fläche in Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen.
Die Rollen mit einem Messer in Stücke schneiden.
Die Gnocchi kurz in gerade noch nicht kochendem Salzwasser ziehen lassen.
Für die Orangen-Rosmarin-Butter die Orangenschale, Rosmarinnadeln und die Butter in einer Pfanne mischen und schmelzen lassen.
Die Gnocchi direkt nach dem Garen hineingeben und kurz darin schwenken. Mit Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreuen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet