

Kürbis Gnocchi mit Salbeibutter

Zutaten

- 1 kg Mantua-Kürbis alternativ: Hokkaido
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter
- nach Geschmack Salbeiblätter frisch
- Pecorino halbgereifter, gerieben

Zubereitung

1. Den Kürbis in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Die ungeschälten Spalten ca. 30/60 Minuten bei 200°C im Backrohr garen. Der Kürbis ist weich genug, wenn sich die Schale problemlos vom Fleisch trennt. Einfach zwischendurch mit einem Holzspieß testen, ob das Fleisch schon weich ist.
2. Die Kürbisspalten schälen, noch warm durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und salzen. Das Kürbispüree abkühlen lassen und mit Ei und Mehl zu einer homogenen Masse mischen. Der Gnocchiteig soll locker und zart sein und nicht an den Fingern kleben.
3. Den Teig zu funderdicken Rollen drehen. Traditionell erhalten die Gnocchi nun, indem die geteilten Rollen über ein Gnocchibrett gerollt werden, die typischen regelmäßigen Rillen, die nachher die Sauce besser aufnehmen. Sie können die Rillen aber auch mit einem sauberen, groben Haarkamm erzeugen.
4. Dann mundgerechte Gnocchi schneiden, auf ein Küchentuch legen. Nach und nach in leicht kochendes Salzwasser geben, Temperatur reduzieren (Topf evtl. vom Herd nehmen) und 2-3 Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Kürbisgnocchi zur Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, die Salbeiblätter einlegen und kurz erhitzen. Die Butter soll dabei nicht braun werden. Die Kürbis Gnocchi mit der geschmolzenen Salbeibutter und reichlich geriebenem Pecorino würzen und sofort servieren.

