

Gratinierte Kürbis-Gnocchi

Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.
Gratinieren: ca. 15 Min.
für eine weite ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

Kürbis-Gnocchi

600 g **gelb fleischiger Kürbis**, in kleinen Stücken
1 **mehlig kochende Kartoffel**, in kleinen Stücken
½ Esslöffel **Salz**
Dämpfkorbchen

Kürbis und Kartoffel salzen, ca. 20 Min. weich garen, durchs Passe-vite treiben. Püree in einem Sieb über einer Schüssel ca. 5 Min. abtropfen. Die Hälfte des Pürees und der aufgefangenen Flüssigkeit für die Sauce beiseite stellen

1 **frisches Ei**, verknüpft
½ Teelöffel **Salz**, wenig **Muskat**
ca. 300 g **Mehl**

beigeben
würzen, mischen
nach und nach beigeben, mischen, bis ein weicher, gut knetbarer Teig entsteht, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Kürbissauce

1 dl **Halbrahm** oder **Rahm**
3 Esslöffel **geriebener Parmesan**
nach Bedarf **Salz**, **Pfeffer aus der Mühle**
1 Messerspitze **Muskat**

mit dem beiseite gestellten Püree und der aufgefangenen Flüssigkeit mischen

würzen, in die vorbereitete Form giessen

Formen: Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu Rollen von ca. 1 ½ cm Ø formen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Diese mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht.

Salzwasser, leicht siedend
Gnocchi portionenweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, abtropfen, zur Sauce geben

Kürbiskern-Streusel

3 Esslöffel **Kürbiskerne**, gehackt, geröstet
3 Esslöffel **geriebener Parmesan**
1 Esslöffel **Nussöl**

alles in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, auf dem Gratin verteilen

Gratinieren: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 19 g Fett, 18 g Eiweiss, 66 g Kohlenhydrate, 2127 kJ (508 kcal)

