

KÜRBISGNOCCHI MIT KÜRBISSPINAT UND PARMESANSCHAUM

Zutaten für die Gnocchi:

300 g gekochte passierte Kartoffeln
200 g Kürbispüree (Muskatkürbis,
Paprikapulver, Zwiebel)
250 g griffiges Mehl
70 g geriebener Parmesan
2 Dotter

Für den Spinat:

500 g junger Blattspinat
30 g Butter
½ Zwiebel geschnitten
Salz, Pfeffer, Knoblauch
200 g Muskatkürbis fein gewürfelt
1 TL Stärkemehl (wenn gewünscht)

Für den Parmesanschaum:

1/8 l Obers
1/8 l Gemüfefond
1 EL Crème Fraîche
1 EL Parmesan gerieben



Zubereitung:

Für die Gnocchi alle Zutaten vermengen und mit der Hand im kalten Zustand verkneten. Den Teig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Falls der Teig zu feucht ist, etwas mehr Mehl dazu mischen. Von den Rollen etwa 1 cm lange Stücke abschneiden und diese mit einer Gabel oder einem gerillten Holz etwas flachdrücken. In Salzwasser einkochen.

Für den Spinat Zwiebel und Muskatkürbiswürfel in Butter glasig andünsten. Den gewaschenen Spinat begeben und mit den Gewürzen abschmecken. Eventuell mit angerührtem Stärkemehl leicht binden.

Für den Parmesanschaum Obers und Fond zur Hälfte einkochen. Parmesan und Crème Fraîche begeben und zu einem Schaum aufmixen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

