



Gnocchi mit geröstetem Kürbis

in zarter Sauce mit Crème fraîche



30-40min



3-4 Personen

Vorhang auf für gemütliches Comfortfood vom Feinsten! Wer mag, verspeist es vornehm am Esstisch – aber wir vermuten, dass die Couch diesmal der Ort des Geschehens sein wird. Das ist auch völlig okay, denn diese Gnocchi laden förmlich zum Einkuscheln ein. Sie baden in einer herrlich cremigen Sauce. Als Garnitur servieren wir Kürbisspalten frisch aus dem Ofen, mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 1kg Gnocchi ²
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ³
- 2EL Butter ³
- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 888kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 108.7g, Eiweiß 23.6g

1

1. Kürbis rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** halbieren, mit einem Löffel entkernen und in schmale Spalten schneiden. Mit 2EL Olivenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Ofen in 20-25Min. gar rösten.

4

4. Sauce köcheln

Die Hitze reduzieren, die **Zwiebeln** mit 1EL Mehl bestäuben und alles verrühren. 100ml Milch angießen und zum Köcheln bringen, dann die **Crème fraîche** einrühren. Die **Sauce** mit reichlich Pfeffer und etwas Salz würzen.

2

2. Gnocchi kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei **1 Tasse Kochwasser** auffangen.

5

5. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** fein reiben, dann die **½ davon** in die **Sauce** rühren und schmelzen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas **Gnocchi-Kochwasser** zur **Sauce** geben, dann die **Gnocchi** unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit den **Kürbisspalten** und dem **restlichen Käse** garniert servieren.

3

3. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze in 3-5Min. leicht anbräunen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, in die Pfanne geben und ca. 30Sek. mitbraten. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen.

6

6. Wer zuerst kommt, ...

... mahlt zuerst – und zwar am besten Pfeffer! In diesem Gericht solltest du damit nicht sparen, denn die schwarzen Körnchen verbinden die verschiedenen Aromen perfekt, begegnen der Cremigkeit mit einer angenehmen Würze und heben den nussigen Geschmack der Kürbisspalten hervor. Lecker, pfeffrig, gut!