ULTIMATIV VEGAN.

Kürbis-Gnocchi mit Salbei-„Butter“

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit knusprigem Salbei in veganer Butter – herrlich zart, aromatisch und ein echtes Soulfood für den Herbst. Der wichtigste Kniff ist die Sauce: Sie soll die Pasta umhüllen statt daneben zu liegen. Etwas Kochwasser hilft dabei, Fett, Würze und Stärke zu einer sämigen Emulsion zu verbinden. Das Rezept ist auf 4–6 Personen ausgelegt und bleibt trotz kräftigem Geschmack alltagstauglich. Die Arbeitsschritte sind bewusst so aufgebaut, dass sich Vorbereitung und Garzeit gut überschneiden.

4–6 Portionen | 35 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Mehl (plus etwas zum Bestäuben)
- 1 TL Salz
- 50 g vegane Butter
- 10 frische Salbeiblätter

Zubereitung

01 Kürbis entkernen, in Stücke schneiden und im Ofen bei 200 °C etwa 25 Minuten weich rösten.

02 Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und ausdampfen lassen.

03 Beides fein zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz würzen und nach und nach das Mehl unterkneten, bis ein weicher, formbarer Teig entsteht.

04 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teigrollen (ca. 2 cm dick) formen und in Stücke schneiden.

05 Mit einer Gabel Rillen eindrücken.

06 Gnocchi in leicht siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

07 Vegane Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Salbeiblätter darin knusprig anbraten.

08 Die Gnocchi in der Salbeibutter schwenken und sofort servieren.