Kürbis-Gnocchi mit Salbei-„Butter“

➤ Beschreibung

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit knusprigem Salbei in veganer Butter – herrlich zart,
aromatisch und ein echtes Soulfood für den Herbst.

➤ 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

1. Kürbis entkernen, in Stücke schneiden und im Ofen bei 200 °C etwa 25 Minuten weich rösten.
Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und ausdampfen lassen.

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

3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teigrollen (ca. 2 cm dick) formen und in Stücke schneiden.
Mit einer Gabel Rillen eindrücken.

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

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

6. Die Gnocchi in der Salbeibutter schwenken und sofort servieren.

➤ Zusatzinfos

Mit gerösteten Kürbiskernen oder etwas veganem Parmesan-Ersatz bestreuen für extra Crunch.

Erstellt mit der ZUTATO-App

RECIPE SCANNER