



## Kürbis-Käse-Gnocchi

Hauptgericht

### ZUTATEN

1 kleiner Hokkaido-Kürbis,  
200 g Quark (20%),  
150 g Heinrichsthaler  
Butterkäse Portion,  
175 g doppelgriffiges Mehl  
(z.B. Spätzlemehl),  
4 EL Butter,  
Salz, Muskat,  
1 Bund Salbei

### ZUBEREITUNG

ca. 35 min

*Guten  
appetit!*

### ZUBEREITUNG

Zuerst den Backofen vorheizen. Dann den Kürbis waschen und entkernen sowie in 4 cm dicke Spalten schneiden. Diese anschließend auf ein eingeeöltes Blech legen und ca. 40 Min. im Ofen garen – dann ein zweites Blech umgedreht über den Kürbis legen (ähnlich wie ein Deckel). Das Blech nach 35 Minuten wieder runternehmen und noch 5 Minuten fertig garen.



Im zweiten Schritt ca. 650 g Kürbis abwiegen und pürieren – die Schalen in der Presse lassen, so dass am Ende 500 g Kürbispüree übrig bleibt. Anschließend Kürbis, Quark, Käse, Mehl, 1 EL weicher Butter und einer Prise Salz miteinander verkneten. Den Teig im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.

Danach mit wenig Mehl bestäuben, fingerdicke Teigrollen formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Fertige Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur schwach simmert. Sobald die Gnocchi nach oben steigen, noch 3 Minuten gar ziehen lassen. Währenddessen die Salbeiblätter zerkleinern und in der restlichen Butter knusprig braten, aus der Pfanne heben und abtropfen, leicht salzen.

Zuletzt die Gnocchi aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne geben und kurz mit 3 EL Käse durchschwenken. Auf dem Teller verteilen und mit Salbeiblättern bestreuen. Alternativ kann man auch ein paar Streifen eingelegter Auberginen hinzufügen und mit etwas Chili Crisp Oil mehr würzen als garnieren.