



Gnocchi-Eintopf mit Kürbis

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butternut Kürbis	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Ingwer, frisch	50 g
Knoblauchzehen	2 St.
Petersilie, frisch	15 g
Zitronen	1 St.
Öl	2 EL
Gemüsebrühe	600 ml
Schlagsahne	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Butter	2 EL
Gnocchi, frisch	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, feine Reibe, Pürierstab

1. Kürbis waschen, schälen, längs halbieren, Kerne herauskratzen und klein würfeln. Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch darin ca. 1 Min. andünsten. Kürbis hinzugeben und mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Alles ca. 15 Min. einkochen lassen und anschließend mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Kürbissuppe mit 2 EL Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, Gnocchi darin ca. 5 Min. goldbraun braten. Gnocchi in die Kürbissuppe geben, Gnocchi-Eintopf mit frischer Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	520 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	16 g