



Kürbis-Gnocchi mit Frühlingszwiebeln

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Hokkaidokürbis	500 g
Eier	2 St.
Orangen	1 St.
Weichweizengrieß	120 g
Weizenmehl, Type 405	180 g
Salz	
Muskatnuss, gemahlen	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Kürbiskerne	40 g
Butter	8 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Kürbis schälen, halbieren, Kerne entfernen und würfeln. Kartoffeln in den Kocheinsatz geben. Den Mixbehälter mit 500 ml Wasser füllen, Kocheinsatz einsetzen und bei Dampfgarstufe für 10 Min. garen.
2. Kürbis zufügen und erneut bei Dampfgarstufe für 10 Min. weich garen. Herausnehmen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen Eier trennen. Orange heiß abwaschen und ca. 2 TL Schale fein abreiben.
4. Kartoffel-Kürbis-Masse mit Grieß, Mehl, Eigelb, 1 TL Salz, Muskat und Orangenschale in den entleerten, trockenen Mixbehälter geben und 15 Sek./Stufe 6 verkneten.
5. Herausnehmen und auf etwas Mehl zu 2 ca. 50 cm langen Rollen formen, dabei bei Bedarf mehr Mehl unterkneten, wenn der Teig zu weich ist. Rollen in je ca. 25 Stücke schneiden und mit einer bemehlten Gabel leicht flach drücken.
6. Gnocchi mit etwas Abstand in die beiden geölten Dämpfeinsätze legen. Den Mixbehälter mit 1 l Wasser füllen, tiefen Dampfgaraufsatz und flachen Dampfgareinsatz darübersetzen und mit dem Deckel zudecken. Auf Dampfgarstufe für ca. 15 Min. dämpfen, bis die Gnocchi gar sind. Evtl. Garzeit um ca. 3–5 Min. verlängern.
7. Währenddessen Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und in Ringe schneiden. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Kürbiskerne fettfrei darin ca. 3–4 Min. leicht anrösten, herausnehmen. Butter in der Pfanne zerlassen,

Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Min. glasig dünsten. Leicht salzen, Kürbiskerne wieder zufügen.

8. Kürbis-Gnocchi auf Teller anrichten und mit der Frühlingszwiebelbutter beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	748 kcal
Kohlenhydrate	107 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	27 g