

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Catrin Ferrari

Kürbisgnocchi mit Rucola, Tomaten, Feta und Pesto

Zutaten

(4 Personen)

Für den Kürbisgnocchi-Teig

- 500 g Kürbis (Butternuss oder Hokkaido)
- 200 g Mehl (glatt)
- 4 EL Grieß
- 2 Eidotter
- 100 g Parmesan (gerieben)
- eine Prise Salz
- etwas frischer Pfeffer

Für die Arbeitsfläche

- reichlich Mehl und Grieß zum Bestäuben

Für das Topping

- 2 Handvoll Rucola
- 100 g Feta
- 16 Cocktailtomaten
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- 2 EL warme Butter
- 2 EL Basilikumpesto

Quelle: ORF extra

Zum Garnieren

- frisch geriebener Parmesan
- violette Basilikumblätter

Zubereitung

1. Für die Gnocchi zuerst den Kürbis schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Würfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr weich garen.

2. Die Kürbiswürfel aus dem Rohr nehmen, sobald sie weich gegart sind und mit einem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen.

3. Anschließend das Kürbispüree in einer großen Schüssel mit dem Mehl, dem Grieß, den Eidottern und dem frisch geriebenen Parmesan vermengen und mit einer Prise Salz und etwas frischem Pfeffer würzen.

4. Den fertigen Gnocchi-Teig auf eine mit Mehl und Grieß bestäubte Arbeitsfläche geben und mit den Händen verkneten. Aus dem Teig etwa drei Zentimeter dicke Schlangen formen und mit einer Teigkarte alle zwei Zentimeter kleine Gnocchi abtrennen. Die Gnocchi können danach noch beliebig geformt werden.

5. Dann die Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser für etwa zwei Minuten kochen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen können sie abgeschöpft und in eine Schüssel gegeben werden.

Tipp: Wenn man eine sehr große Menge an Gnocchi macht, kann man nach dem Kochen ein paar Tropfen Olivenöl in die Schüssel geben und die Gnocchi durchrühren, sodass sie nicht zusammenkleben.

6. Die gekochten Gnocchi in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und anschließend auf einem flachen Teller anrichten. Frischen Rucola, halbierte Cocktailtomaten, etwas Feta und ein wenig Basilikumpesto dazugeben. Einen Schuss warme Butter darüber gießen, mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen.

7. Die Kürbisgnocchi mit frisch geriebenem Parmesan und violetten Basilikumblättern garnieren und servieren.