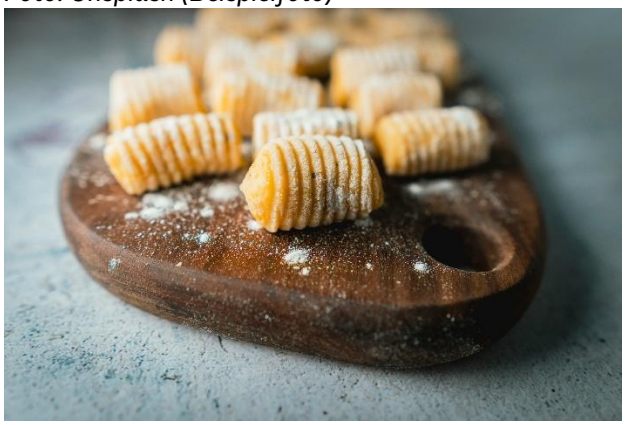
Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Süßkartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter, gebratenem Kürbis & Haselnüssen

Koch: Christoph „Krauli“ Held

Zutaten:

- 600 g Süßkartoffeln
- Ca. 180–250 g glattes Mehl
- 1 Eidotter
- 40 g Parmesan, fein gerieben
- Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss
- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 80 g Butter
- 1 Bund frischer Salbei
- 50 g Haselnüsse
- Etwas Olivenöl oder Rapsöl
- Parmesan zum Anrichten
- Optional: etwas Zitronenabrieb

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln garen
Die Süßkartoffeln bei 180 °C im Backrohr weich garen, halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Anschließend gut ausdampfen lassen. Je trockener die Masse, desto weniger Mehl braucht man und desto lockerer werden die Gnocchi.

2. Gnocchi-Teig zubereiten
Das Süßkartoffelfleisch fein zerdrücken und mit Eidotter, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Nach und nach Mehl einarbeiten, bis ein weicher, formbarer Teig entsteht. Nicht zu lange kneten.

3. Gnocchi formen
Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen und in kleine Stücke schneiden. Nach Wunsch mit einer Gabel leicht eindrücken. In siedendem

Salzwasser garen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

4. Kürbis und Haselnüsse rösten
Den Hokkaido in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Die Haselnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne rösten.

5. Salbeibutter zubereiten
Die Butter in einer großen Pfanne langsam aufschäumen lassen, bis sie nussig duftet und goldbraun wird. Salbeiblätter dazugeben und knusprig werden lassen. Die Gnocchi hineingeben und rundum goldbraun schwenken. Bei Bedarf etwas Kochwasser ergänzen.