

Kürbis - Ricotta Gnocchi mit Parmesan

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, herzhaft und pikant

Zutaten

- 750 g Kürbis (Muskatkürbis oder Hokkaido)
- 250 g Ricotta
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Ei
- 100 g Mehl, gesiebt, ev. etwas mehr
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- 100 g gebräunte Butter
- Harter Räucherkäse zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kürbis ohne Kerne in grobe Spalten schneiden und mit der Schale nach unten auf ein Backblech legen. Bei mittlerer Hitze für 45 min. in den Backofen schieben und das das Fruchtfleisch schön weich garen.

Schritt2

Von den Schalen schneiden / kratzen (Ergibt etwa 300 g) und gut auf einem Küchensieb trocken laufen lassen.

Schritt3

Mit dem Stabmixer pürieren, das Ei, Mehl, Ricotta und den Parmesan dazu geben.

Schritt4

Der Teig sollte weich sein, aber nicht kleben, je nach Kürbissorte ev. noch etwas Mehl dazu geben.

Schritt5

Mit 2 Esslöffeln schöne, glatte Gnocchi formen und in siedendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, Topf zurück ziehen und noch etwas ziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Vorsichtig mit einer Schaumkelle heraus heben, mit reichlich mit gebräunter Butter anrichten. Mit gehobeltem Räucherkäse oder Parmesan bestreuen und mit einem frischen Blattsalat zu Tisch geben.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-ricotta-gnocchi-mit-parmesan/>