



Herbstliche Kürbis-Gnocchi

Würzige, selbstgemachte Kürbis-Gnocchi treffen auf eine fruchtig-aromatische Orangen-Senf-Sauce. Verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und Salbeiblättern wird dieses Gericht zu einem wahren Genuss für herbstliche Tage!

Zutaten

4 Portionen

Zutaten Gnocchi

500 g Kartoffeln, mehligkochend
250 g Hokkaido-Kürbis (ohne Kerngehäuse und Schale)
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
150 g Mehl
1 Ei
1 TL Byodo Premium Bio-Meersalz

Zutaten Sauce

150 g Hokkaido-Kürbis (ohne Kerngehäuse und Schale)
100 ml Orangensaft
100 g Creme Fraiche
1 TL Byodo Orangen-Senf
Kürbiskerne
4 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
20 Blätter Salbei
Hanfsamen

Zubereitung

Gnocchi

Kartoffeln gründlich waschen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln ca. 30 Minuten kochen, bis sie gar sind. Währenddessen Kürbis waschen, Kerngehäuse entfernen, schälen und grob würfeln. Am Ende benötigt man für das gesamte Rezept 400 g Kürbis. Den Kürbis für die Gnocchi und die Sauce mit Brat-Olive mischen und 25 Minuten bei 160° C Umluft backen. Kartoffeln nach der Kochzeit kurz abkühlen lassen und pellen.

Für die Gnocchi Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. 250 g Kürbis mit einer Gabel zerdrücken. Etwas abkühlen lassen. Mehl, Ei und Salz untermengen und zu einem homogenen Teig verkneten. Wenn der Teig zu weich erscheint, Teig abdecken und 10 Minuten kühlen. Teig vierteln und auf einer bemehlter Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Mit einem Messer oder Spachtel etwa 2 cm breite Gnocchi scheiden. Gnocchi zu kleinen, platten Kugeln rollen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise kochen. Wenn sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben.

Sauce

Für die Sauce restlichen Kürbis mit Orangensaft, Crème fraîche und Orangen Senf in den Mixer geben und zu einer cremigen Sauce pürieren.

Die Kürbiskerne ohne Öl in einer Pfanne rösten, bis sie fein duften. Zur Seite stellen.

Dann 4 EL Brat-Olive erhitzen und die Gnocchi braten. Wenn sie langsam Farbe bekommen, Salbei hinzugeben und mitbraten. Sauce auf vier Teller verstreichen und die Gnocchi mit dem Salbei darauf verteilen. Mit den gerösteten Kürbiskernen und Hanfsamen toppen und sofort servieren.

