Artikel vom 11.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-gnocchi-mit-kuerbis

Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis



Foto: Deli Reform

Zutaten (für 4 Portionen):
300 g Hokkaidokürbis (küchenfertig ohne Kerne),
400 g mehligkochende Kartoffeln,
180 bis 200 g Semola (Hartweizenmehl), alternativ Weizenmehl Typ 550,
Muskatnuss,
200 g Spitzkohl,
Salz,
frisch gemahlener Pfeffer,
120 g Kürbis,
120 g Deli Reform rein pflanzliches Schmalz nach Griebenart mit Kräutern,
Orangensaft und Orangenabrieb,
optional 6 bis 8 Blätter Salbei.

Zubereitung:
Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Hokkaidokürbis grob würfeln und etwa 45 min weich backen. Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser etwa 30 Minuten garkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Der Kürbis aus dem Ofen wird nun zusammen mit den gepellten Kartoffeln gestampft und mit der Semola zu einem weichen Teig vermengt.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Auf der bemehlten Fläche aus dem Teig fingerdicke Rollen formen und anschließend in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Anschließend die Gnocchi in reichlich siedendes Salzwasser geben und ungefähr 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Den Spitzkohl und Kürbis in feine Streifen schneiden. Das Deli Reform rein pflanzliche Schmalz nach Griebenart mit Kräutern in einer Pfanne zerlassen und bei mittlerer Hitze Kürbis und Spitzkohl bissfest dünsten. Zum Schluss die fertigen Gnocchi und den Salbei untergeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht zusätzlich mit etwas Orangenabrieb und -saft verfeinern.

Deli Reform