Gnocchi mit Kürbis-Marzipansosse

Foto Gisela Martin

Zutaten:
500 gr. mehlig kochende Kartoffeln
100 gr. Weizenmehl
25 gr. Weizengrieß
1 Eigelb
Muskat, Salz
1/2 Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
Öl
25 ml Gemüsebrühe
1 großes Stückchen Marzipan
1/2 Limette

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks Mascarpone verzieren.

Tipp:
Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!

Foto Gisela M.