

PORTIONEN

4

ZEIT GESAMT

60 min

LEVEL

medium

Rezept

KÜRBIS-GNOCCHI-FRITTERS

Ich muss gestehen, dass ich noch nie so ein richtig großer Freund von Gnocchi war, denn die Konsistenz ist ja doch eher weich und ich hatte schon immer das Gefühl, dass sie nicht fertig sind. Aber ich wollte es dann doch noch einmal versuchen. Bei diesem Versuch sind Gnocchi aus **Butternutkürbis** entstanden. Genau wie die klassischen Gnocchi aus Kartoffeln sind auch diese eher weich. Wer also im Team Gnocchi ist, ist hier gut aufgehoben.

Mein Team ist allerdings eher das Team Fritters, so dass ich aus der gleichen Grundmasse einfach ausgebackene Gnocchi – also Gnocchi Fritters – gemacht habe. Und, was soll ich sagen? Die sind der Hammer!

Da beide Versionen ihre Berechtigung haben, möchte ich niemanden in eine Richtung schubsen, aber....probier' es einfach selbst.

Viel Spass damit.

P.S.: Wie Du weißt, ist diese Website nichts, mit dem ich Geld verdiene, sondern ein Hobby. Wenn Du mich dabei ein wenig unterstützen möchtest, **freue ich mich** darüber!

ZUTATEN

- 650 g Butternutkürbis
- 2 Eier (bei mir immer Größe L)
- 30 g **Eiweißpulver** oder **Kokosmehl**
- 100 g **Mandelmehl** (ca. 10% Fett)
- 100 g **Sojamehl**
- 30 g **Guarkernmehl**
- 3 g **Xanthan** (entspricht ca. 3 gestrichenen TL)
- Gewürze nach Geschmack (hier Salz, Muskatnuss)
- Butterschmalz



Bist Du Team Gnocchi oder Team Fritters? Meine Wahl: Fritters.

Für die Saucen (das sind die Mengen, die ich für beide Saucen verwendet habe. Solltest Du Dich nur für eine Sauce entscheiden, müsstest Du die Zutatenmenge jeweils erhöhen):

- Gorgonzolasauce
 - 100 ml Sahne
 - 100 g Gorgonzola
- Salbeibutter
 - 5-6 Blätter frischer Salbei
 - 50 g Butter (oder mehr)
 - Prise Salz



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Butternutkürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Diese in einem Topf so garen, dass man sie pürieren oder aber in einer Schüssel mit dem Knethaken zu einem Brei rühren kann.

SCHRITT 2

Butternutbrei abkühlen lassen und dann mit den beiden Eiern gut vermengen. Die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen und dann zur Kürbis-Eiermasse hinzufügen. Kneten bis eine Teigmasse entsteht.

SCHRITT 3

Die Teigmasse auf einer gut (mit Bambusfaser) bemehlten Unterlage zu einem Laib kneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 30-45 min im Kühlschrank lagern.

SCHRITT 4

Nach dem Auskühlen, den Teig in mehrere Teile teilen, diese jeweils zu ca. 3 cm dicken Würstchen rollen. Nun alle 3 cm Scheiben davon abschneiden.

SCHRITT 5

Wenn Du die Gnocchi-Variante favorisierst, gibst Du immer eine Handvoll Kürbis-Gnocchi in gesalzenes kochendes Wasser. Wenn die Gnocchi an die Wasseroberfläche kommen, lässt Du sie noch eine weitere Minute im Wasser und kann sie dann herausnehmen. Halte die Gnocchi auf einem Teller oder Schale z.B.im Ofen so lange warm, bis alle Gnocchi verzehrbereit sind.

SCHRITT 6

Wenn Du eher ins Team Fritters gehörs, dann brate die rohen Gnocchi in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils cross an. Halte auch diese z.B. im Ofen (bei ca. 50 Grad) warm, bis alle Fritters fertig sind.

SCHRITT 7

Für die Goronzolasauce gib nun den Käse und die Sahne in eine kleine Pfanne und erhitze diese Mischung unter Rühren, bis es eine homogene Sauce ist.

Für die Salbeibuttersauce gib die Butter in eine kleine Pfanne, lass diese schmelzen und gib dann die klein geschnittenen Salbeiblätter und etwas Salz hinzu. Lasse auch hier die Mischung leicht köcheln, allerdings darf Dir dabei die Butter nicht dunkel werden.

SCHRITT 8

Nun heißt es nur noch anrichten und genießen!