

KÜRBIS GNOCCHI MIT PILZEN

KÜRBIS GNOCCHI MIT PILZEN

Das wir große Fans vom Supperclub „Die Weinküche“ sind ist ja nichts Neues. Und als wir dort vor Kurzem zu einem gemütlichen Probekochen mit leckeren Weinen für ein geplantes Menü eingeladen waren gab es unter anderem super leckere Kürbis Gnocchi. Die haben Lust auf mehr gemacht und so habe ich kurzerhand auch bei uns mal wieder hausgemachte Gnocchi auf den Speiseplan gesetzt. Die Idee mit den Pilzen habe ich gemopst, für die Gnocchi habe ich allerdings meinen Klassiker etwas abgewandelt. Super lecker - man muss sich halt nur ein bisschen Zeit dafür nehmen!



Zutaten für 4 Personen:

300g mehlig kochende Kartoffeln

200g Muskat Kürbis

50g Hartweizengries

300-350g doppelgriffiges Weizenmehl

2 TL Salz

2 EL Butter

250g Shitake

1/2 Zwiebel

Salz & Pfeffer

150g Parmesan

Zubereitung:

Den Kürbis im Backofen bei 180°C backen bis er weich ist. Das dauert in etwa 25 Minuten. In dieser Zeit die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Kürbis vollständig abkühlen lassen. Vom Kürbis die Schale abziehen. Beides zusammen stampfen und mit Gries, Salz und Mehl verkneten. Den Gnocchi Teig kurz ruhen lassen.

Den Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen.



Den Teig in kleine Stücken schneiden – ich will diesmal nicht die klassisch runden Gnocchi, sondern die etwas „rustikalere“ eckige Variante machen.



Mit der Gabel die charakteristischen Rillen in die Gnocchi drücken und mit den Pilzen weiter machen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Pilze klein würfeln. Die Pilze in der Butter anbraten bis sie Farbe bekommen, dann die fein gehackte Zwiebel dazu geben.



Zum Ende die Gnocchi dazu geben und in der Pfanne schwenken bis die Gnocchi ebenfalls etwas Farbe bekommen und die Pilze leicht knusprig werden. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Wenn die Kürbis Gnocchi fertig sind den geriebenen Parmesan darüber geben, alles nochmal gut durchschwenken, mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf tiefen Tellern servieren.

Unglaublich gut!

