



Kürbis-Gnocchi mit kalifornischen Walnüssen in brauner Buttersoße



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	583 kcal	Fett:	41,2 g
Eiweiß:	14,4 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	21,6 g
Kohlenhydrate:	37,4 g	ungesättigte Fettsäuren:	19,6 g

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Zubereitung:

1. Kürbis, gekochte Kartoffeln und Butter in einer großen Schüssel vermengen. Mehl, Eigelb, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen. Zu einem weichen Teig verkneten (bei Bedarf nach und nach jeweils 1 EL Mehl hinzufügen). Masse in 4 Stücke teilen.
2. Nacheinander die Teigstücke auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Rollen von 2 cm formen. In 2 cm lange Stücke schneiden und jedes Stück gegen die Zinken einer Gabel rollen, um die Gnocchi-typischen Einkerbungen zu erzeugen.
3. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Salz dazugeben. Gnocchi in 2 Portionen kochen. Dazu ins Wasser fallen lassen und 2 Minuten auf geringer Hitze leicht köcheln, bis die Stücke schwimmen. Mit einem geschlitzten Löffel herausheben und in eine erwärmte Schüssel geben.
4. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen bis sie bräunlich wird.
5. Walnüsse, Salbei, 1/4 TL Salz sowie 1/4 TL Pfeffer hinzufügen und 1 Minute länger kochen. Walnussbutter über die Gnocchi träufeln und mit gehobelem Parmesan bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen :

- 300 g Kürbis (Dose), püriert
- 200 g gekochte Kartoffeln
- 3 EL geschmolzene Butter, abgekühlt
- 125 g Weizenmehl
- 2 Eigelb
- Salz und Pfeffer
- 1/2 TL Muskatnuss, gerieben
- 60 g Butter
- 40 g Kalifornische Walnüsse, grob gehackt
- 2 EL frischer Salbei, gehackt
- 75 g Parmesankäse, gehobelt