

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Kürbisgnocchi mit Thymianbutter



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Thymian fein schneiden
3. Kürbis längs halbieren, Kerne entfernen und mit einem Messer ein paar Mal einstechen
4. Kürbis im Backofen ca. 40 Minuten backen und danach abkühlen lassen
5. Kartoffeln schälen, in gleichmässige Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen
6. Fruchtfleisch des abgekühlten Kürbisses mit Hilfe eines Löffels herauskratzen und mit einem Pürierstab leicht pürieren
7. Kartoffeln durch ein Passevite oder Kartoffelpresse drücken und Kürbis dazugeben, Weissmehl dazu sieben
8. Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eigelb dazugeben und das Ganze zu einer homogenen Masse kneten
9. Teig in einer Schüssel zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen las-

Zutaten

500 g	Kürbis
300 g	Kartoffeln
1	Eigelb
300 g	Weissmehl
40 g	Butter
5 g	Thymian
50 g	Parmesan
	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer

Life Channel

www.lifechannel.ch

sen

- 10.** Arbeitsfläche bemehlen und aus dem Teig gleichmässige Rollen formen mit einem Durchmesser von ca. 3 bis 4 cm
- 11.** Mit einem Messer ca. 3 cm grosse Stücke abschneiden
- 12.** Mit dem Gabelrücken über Gnocchi rollen, damit das klassische Gnocchi-Muster entsteht
- 13.** In einem grossen Topf Wasser aufkochen und salzen
- 14.** In einer Bratpfanne Butter schmelzen und Thymian dazugeben
- 15.** Gnocchi in das kochende Wasser geben und Hitze reduzieren, damit das Wasser nicht mehr sprudelt
- 16.** Sobald Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können abgossen werden
- 17.** Heisse Gnocchi zur Butter geben und diese in der Bratpfanne schwenken, bis sie leicht Farbe annehmen
- 18.** Gnocchi auf einer Platte anrichten und mit Parmesan garnieren
- 19.** Beliebig mit frischem Thymian dekorieren