

Gnocchi in cremiger Kürbissauce



Aus Kürbis lassen sich wunderbare Saucen für Pasta, Gemüse & Co. zubereiten.

Diesmal aromatisieren wir Kartoffelgnocchi mit einer köstlichen Sauce aus Kürbis, Frischkäse und Babyspinat.

Wenn es schnell gehen muss, kann man zu bereits fertigen Gnocchi aus dem Kühlregal greifen. Wer Zeit und Lust hat, bereitet die Kartoffelknöpfe aber besser selbst zu, denn die samtige Textur der selbstgemachten Variante ist mit der gekauften nicht vergleichbar. [Hier](#) findet sich ein simples Basisrezept, inklusive Videoanleitung.

- 600 g Hokkaido-Kürbis (ungerüstet gewogen)
- Etwas Salz für das Salzwasser plus mehr zum Abschmecken
- 5 EL neutrales Öl, z. B. Sonnenblumenöl
- 1 grosse Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 100 g Frischkäse
- 30 g Parmesan, gerieben, plus etwas mehr zum Garnieren
- 300 ml Bouillon
- 1 TL Muskatnusspulver
- Etwas schwarzer Pfeffer
- 1 kg Kartoffelgnocchi
- 80 g Babyspinat

1. Kürbis mit der Schale halbieren, von Fruchtfleisch und Kernen befreien und in 2 cm grosse Würfel schneiden. In wenig Salzwasser etwa 10 Minuten dünsten, bis das Gemüse weich ist.
2. 2 EL Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchstücke darin dünsten, bis die Zwiebelstücke beginnen, Farbe anzunehmen.
3. Kürbisstücke, Frischkäse, Parmesan und Bouillon zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und wenn nötig etwas Salz abschmecken.
4. 3 EL Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen, Gnocchi darin braten, bis sie goldbraun sind (ca. 12-15 Minuten). Für die letzten 2 Minuten den Babyspinat zugeben.
5. Gnocchi und Spinat in die Kürbissauce geben, alles zusammen erwärmen und nochmals abschmecken.
6. Mit geriebenem Parmesan und Pfeffer bestreuen und servieren.

Rubinrote Farbe mit Granatroten Reflexen. Intensiv, anhaltend und fruchtig, mit einem starken Aroma von Waldbeeren.

Ein vollmundiger Wein, gut ausgewogen, mit weichen Tanninen und lang anhaltendem, fruchtsüßem Abgang.



Jetzt Im Weinshop ansehen _____