



## Kürbisgnocchi mit Kürbiskernschmelz

### Zutaten

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Weizenmehl
- 80 g Polenta
- 1 TL MAGGI Klare Brühe
- etwas Muskatnuss
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 20 g Schalotten
- 5 Stängel Petersilie
- 5 g rote Chilischoten
- 40 g Kürbiskerne
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 4 EL Kürbiskernöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Hokkaido-Kürbis putzen, waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Die Gemüswürfel in einen Topf geben und in ausreichend Salzwasser weich kochen. Abschütten, etwas ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.
3. Das Püree mit Weizenmehl, Polenta, MAGGI Klare Brühe und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Masse mit ein wenig Mehl zu Strängen formen und diese in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Die Gnocchi ins Wasser geben, einmal aufkochen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm halten.
5. Für den Kürbiskernschmelz: Knoblauchzehe(n) und Schalotten schälen und hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Chilischoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Streifen schneiden. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, herausnehmen und hacken.
6. In der Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Kürbisgnocchi darin anbraten. Knoblauch, Schalotten und Chili zugeben und mitbraten. Die Petersilie unterrühren. Mit Kürbiskernöl verfeinern und die Kürbiskerne untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmeckt noch ein frischer Feldsalat.

Nährwert-Anzeige

 62 Minuten

Kohlenhydrate	74 g
Energie	566 kcal
Fett	23 g
Protein	14 g

⊕ 4 Portionen