

# Kürbismehlnocchi



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**60 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 4 Portionen

Kürbiskernmehlnocchi  
700 g mehlig kochende Erdäpfel  
150 g Weizenmehl  
80 g Kürbiskernmehl  
30 g Grieß  
2 Eidotter  
15 g Salz  
Muskatnuss, gerieben  
weißer Pfeffer

Käferbohnen-Kernöl-Ragout  
200 g Zwiebeln  
8 EL Kürbiskernöl  
Salz  
2 Knoblauchzehen, fein gekocht  
Majoran  
150 ml Schlagobers

Asmonte zum Bestreuen

## Zubereitung

Die Erdäpfel dämpfen, abkühlen lassen und schälen, dann durch eine Erdäpfelpresse drücken oder stampfen, damit diese schön fein werden.

Die Masse auf einer Arbeitsfläche verteilen und mit Mehl, Kürbiskernmehl, Grieß, Eidotter, Salz, etwas Muskatnuss und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Etwa 60 Minuten kühl stellen.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen lassen. Dann eine daumendicke Teigrolle aus der Erdäpfelmasse formen, davon etwa 3 cm lange Stücke abschneiden, rundlich formen und mit einer Gabel jeweils längs eindrücken. Die Gnocchi in das kochende Wasser einlegen, wenn sie aufsteigen, die Hitze reduzieren und noch 2-3 Minuten ziehen lassen. Nun vorsichtig herausheben und abtropfen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden, im Kürbiskernöl bei mäßiger Hitze weich dünsten, Salz und Knoblauch kurz mit braten und mit Weißwein aufgießen. Die Käferbohnen und den Majoran zum Erhitzen zufügen, etwa 5 Minuten offen kochen lassen, dann das Schlagobers einführen.

Die Gnocchi auf einem tiefen Teller anrichten, das Kernöl-Zwiebel- Käferbohnen- Topping draufgeben und mit Asmonteraspeeln bestreut servieren.

**Rezept von Rezept: Eva Maria Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch**