

Kürbis Gnocchi mit Käse-Sahne-Soße

Materialkosten pro Person: 1,50€

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 750g Hokkaido
- Salz
- 1 Ei
- 250g Weizenvollkorn Grieß
- 80g geriebener Bergkäse
- 50g Butter
- 400ml Sahne
- 100g Schmelzkäse
- 100g geriebener Emmentaler o.ä.
- 50g geriebener Bergkäse
- 50g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Rezept:

1. Kürbis bürsten, vierteln, entkernen und würfeln und in Salzwasser gar kochen. Etwas Gemüsewasser aufbewahren. Ei, Grieß und 80g Bergkäse unterkneten, der Teig sollte fest sein, evtl. etwas Gemüsewasser oder Grieß dazugeben.
2. Aus der Masse 2 Rollen formen, diese in 2cm lange Stücke schneiden und mit dem Gabelrücken leicht andrücken. Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen, die Gnocchi vorsichtig hineingeben, bei geringer Hitze ca. 6-8 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Für die Käsesoße die Sahne in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe erhitzen, zuerst den Schmelzkäse dazugeben und mit einem Schneebesen unterrühren. Unter ständigem Rühren die weiteren Käsesorten hinzufügen. So lange rühren, bis alle Käsesorten geschmolzen sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
4. Die Gnocchi mit der Käsesoße servieren

Fazit:

Das Gericht braucht seine Zeit und die Gnocchi etwas Übung. Im Nachhinein würden wir den Kürbis etwas abkühlen lassen, bevor der Gnocchi-Teig gemacht wird. Zudem würden wir die Masse etwas ruhen lassen, damit der Grieß anziehen kann. Geschmeckt hat es sehr gut, Kinder können bei allen Schritten helfen.