

ZUTATEN

500 g Kartoffeln, mehlig kochend	8-10 Salbeiblätter
2 Eigelbe	50 g Butter
3 EL Kürbiskernöl	1/4 Kürbis (z.B. Hokkaido)
200 g Ricotta	2 Knoblauchzehen
200 g Mehl	50 g Butter
50 g Parmesan	2 EL Olivenöl
etwas Salz, Pfeffer, Muskat	80 g Haselnüsse, grob gehobelt

... SO GEHT'S

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und weichkochen.
2. Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen.
3. Die gepellten Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken.
4. Die Eigelbe und das Kürbiskernöl dazugeben und unterarbeiten.
5. Ricotta, Mehl und fein geriebenen Parmesan zugeben.
6. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen.
8. Mit dem Messerrücken eines dünnen Messers in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
9. Die Stücke mit bemehlten Händen zu Kugeln formen.
10. Das typische Gnocchi-Muster mit dem Gabelrücken eindrücken.
11. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben.
12. Wenn sie nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken.
13. Die Salbeiblätter mehlieren, in etwas Öl und Butter in einer Pfanne bei geringer Temperatur anbraten. Salzen und pfeffern.
14. Auf einen Küchentuch geben und abtropfen lassen.
15. Den Kürbis entkernen und mit einem Sparschäler in Streifen hobeln.
16. Die Knoblauchzehen hacken.
17. Butter und Olivenöl erhitzen, die gehackten Haselnüsse bei milder Temperatur leicht anrösten. Den Knoblauch hinzugeben, kurz durchschwenken.
18. Zum Schluss die Kürbishobel dazugeben, nur kurz durchschwenken, die dürfen etwas Biss behalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
19. Den Kürbis und die Salbeiblätter auf den Gnocchi verteilen und mit viel Liebe servieren.