



# Kürbis Gnocchi an Gorgonzola Sauce

ZUTATEN FÜR 4  
PERSONEN

200 g Kürbis (Muskat-  
oder Hokkaidokürbis)

100g mehliges Kartoffel

2 Eigelb

120 g Mehl

Salz

1 Msp. Muskat gerieben

## ZUBEREITUNG KÜRBIS GNOCCHI

1. Kürbis und Kartoffel schälen, in nicht zu kleinen Würfeln schneiden und beidseits in Salzwasser kochen, abseihen und sehr wichtig ausdämpfen lassen.
2. Kürbis und Kartoffelwürfel mit der Kartoffelpresse oder Handpassiermaschine passieren, mit Eigelb verkneten und erkalten lassen.
3. Mehl, Salz und Muskat unter die Kürbismasse kneten.
4. Aus dem Teig rasch gleichmässige dicke Stränge ca. 1 cm breit formen und diese dann in 2 cm lange Stücke schneiden.
5. Die Kürbisgnocchi im siedenden Kochwasser sehr kurz kochen, sobald sie im Wasser aufsteigen, sind sie gut. Nicht abgießen, sondern mit der Schaumkelle herausnehmen.



# Kürbis Gnocchi an Gorgonzola Sauce

ZUTATEN FÜR 4  
PERSONEN

1 EL Olivenöl

2 dl Vollrahm

200 g Gorgonzola-käse  
(es gibt auch die mildere  
Sorte mit Mascarpone)

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG GORGONZOLA SAUCE

1. In einer Pfanne Öl erhitzen, Sahne hinzufügen und für etwa 3 Minuten köcheln lassen.
2. Gorgonzola einrühren und bei schwacher Hitze unter stetigem Rühren schmelzen lassen.
3. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Gnocchi behutsam mit der Sauce vermengen.
5. Zur Krönung mit karamellisierten Walnüssen bestreuen, um dem Gericht durch die Verbindung von Gorgonzolas Würze und der Süsse der Nüsse eine zauberhafte Note zu verleihen.