

Herbstliches Kürbisgulasch mit Gnocchi

Herbstrezept | 2013

Zutaten für 4 Portionen

Kürbisgulasch

1 große Zwiebel
1 kg Kürbisfleisch
 Butternuss oder Hokkaido
1 Paprikaschote, rot
2 EL Olivenöl
1 Schuss Wermuth
125 ml Gemüsebrühe
1 TL Kümmel gemahlen
4 Zehen Knoblauch
Cayennepfeffer
1 EL Tomatenmark
3 EL Paprikapulver
100 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer
Butter

Gnocchi

1 kg Kartoffeln
 fest kochend
500 g Mehl
100 g Grieß
Salz
Parmesan

Kürbisgulasch

Zwiebel fein schneiden, Paprika waschen und fein schneiden, Kürbis schälen (der Hokkaido kann auch mit Schale verwendet werden) und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel in Olivenöl goldgelb anschwitzen, mit Wermuth ablöschen und mit Gemüsebrühe angießen. Kurz dünsten lassen. Die Kürbiswürfel dazugeben, etwas salzen. Kümmel, zerdrückten Knoblauch, Cayennepfeffer und Tomatenmark zugeben. Leicht köcheln lassen. Etwas später den fein geschnittenen Paprika und Paprikapulver dazugeben. Köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen. Wenn der Kürbis gar ist, die Creme fraiche und etwas Butter unterrühren und noch einmal kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Gnocchi

Die Kartoffeln kochen, schälen und pressen. Mit Mehl, Grieß und Salz vermengen und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig etwas ruhen lassen.

Ca. 2 cm dicke Rollen formen, diese in 4 cm lange Stücke schneiden und formen.

In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie fertig. Mit Butter verfeinern und gemeinsam mit dem Kürbisgulasch mit Parmesan bestreut servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht Ihre Franziska Neugebauer und Team