

Kürbis-Gnocchi mit gebratenen Eierschwämmli

Rezept für 4 Personen

Passe-vite oder Kartoffelstampfer

Mehl zum Formen der Gnocchi

Zutaten:

Gnocchiteig:

300 g mehligkochende Kartoffeln (roh), geschält, in grossen Stücken

250 g Butternusskürbis (roh), ungeschält, in grossen Stücken

1 Ei, verquirlt

Salz

Pfeffer

200 g Mehl

Eierschwämmli:

Bratbutter oder Bratcrème

250 - 300 g Eierschwämmli, evtl. halbiert

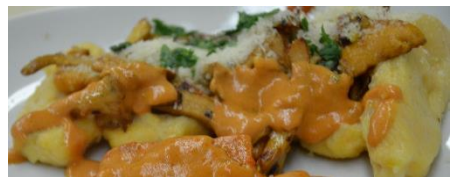
1 Zwiebel, gehackt

Salz

Pfeffer

Kräuter, zum Garnieren

50 g Sbrinz AOP, gerieben



Zubereitung:

Teig: Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen. Kartoffeln und Kürbis in der Pfanne nochmals auf die warme Herdplatte stellen, abdecken, Wasser vollständig verdampfen lassen. Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser weichkochen. Wasser abgiessen. Kartoffeln und Kürbis durch das Passe-vite treiben oder in der Pfanne mit einem Stampfer fein zerdrücken, auskühlen lassen. Ei, Salz, Pfeffer und wenig Mehl darunter rühren. Restliches Mehl nach und nach daruntermischen, bis die Masse glatt, weich und formbar ist.

Gnocchi: Teig auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben mit dem Daumen über eine Gabel rollen, sodass auf der einen Seite ein Rillenmuster und auf der anderen Seite eine Delle entsteht. Auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Gnocchi portionenweise in reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben. Zugedeckt warm stellen.

Eierschwämmli: Bratbutter in einer Bratpfanne erwärmen. Pilze und Zwiebeln anbraten, würzen.

Gnocchi auf vorgewärmten Tellern anrichten, Eierschwämmli darauf verteilen und mit Kräutern garnieren. Mit Reibkäse servieren.