



## Kürbis-Gnocchi mit Tomatensauce

### Zutaten:

Ca. 750 g Kürbis (z. B. Butternuss), 250 g Ricotta, 150 g geriebener Parmesan, 1 Ei, 150-200 g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Fett für die Form, einige Butterflocken

Sauce:

500 g Fleischtomaten, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Bund Basilikum

### Zubereitung:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen. Auf ein mit Folie belegtes Backblech legen. In der Mitte des Backofens bei 170 °C ca. 50 Minuten backen (bis er richtig weich ist). Dann Schale entfernen und Kürbis pürieren. Mus in einem feinmaschigen Sieb gut abtropfen lassen (ergibt ca. 300 g).

Kürbismus mit Ricotta, 75 g geriebenem Käse und Ei vermischen. Soviel Mehl begeben, bis der Teig nicht mehr klebt, aber noch weich ist; würzen. Mit zwei Teelöffeln Klößchen formen und portionsweise in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine gefettete feuerfeste Form geben.

Für die Sauce Tomaten kurz überbrühen, enthäuten, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Im heißen Öl kurz dünsten. Mit Salz, Pfeffer und geschnittenem Basilikum abschmecken. Sauce über die Gnocchi verteilen und den restlichen Reibekäse sowie einige Butterstücke darüber streuen. Gnocchi im Backofen bei 220 °C 15-20 Minuten überbacken.

**Gutes Gelingen** wünscht Ihr Kürbismeister-Team