Kürbis Gnocchi mit auf schmackigen Pilzen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Spätsommer-Herbstzeit ist Kürbis und Pilzzeit

Zutaten

- Für die Kürbis Gnocchi:
- 1 mittelgroßer Hokaido-oder Muskatkürbis
- 2 – 3 Eigelbe
- 20 g weiche Butter
- 150 g Hartweizengrieß
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss, etwas Zucker
- Für das Pilzallerlei:
- 600 g Pilze, z. B. Steinpilze, Maronen, Braunkappen, Steinchampignons, Pfifferlinge etc. nach Marktlage
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 0,2 l brauner Geflügel- oder Kalbsfond
- 40 g Butter
- 50 g magerer, gewürfelter Speck
- 1 El Balsamico
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kürbis Gnocchi:

Schritt2

Zunächst den Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und in Alufolie einschlagen. Für 90 min. in den auf 180 ° C heißen Backofen geben, backen bis das Kürbisfleisch weich ist.

Schritt3

Im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren, den Grieß unter rühren. Mit Salz, Zucker und geriebener Muskat würzen und 30 min. quellen lassen. Dann die Eigelbe und die weiche Butter unter mischen.

Schritt4

Mit 2 feuchten Esslöffeln gleichmäßig, glatte Nocken formen und in kochendes Salzwasser gleiten lassen. Langsam aufkochen, ca. 5 min. ziehen lassen.

Schritt5

Danach mit einer Schaumkelle heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen und in Olivenöl rund herum goldbraun braten.

Schritt6

Das Pilzallerlei:

Schritt7

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt8

Die Pilze in der Butter bei großer Hitze scharf anbraten (Ev. in 2 Durchgängen)

Schritt9

dann den Speck und die Zwiebeln dazu geben, 2-3 min. braten, schmoren lassen.

Schritt10

Mit Balsamico und dem braunem Fond ablöschen, salzen, pfeffern, alles etwas einkochen lassen.

Schritt11

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch unter schwenken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Das Pilzallerlei in vor gewärmten, tiefen Tellern anrichten, 3 Kürbis Gnocchi darüber geben, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** bodenständig, Pilz Allerlei, saisonal

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-gnocchi-mit-auf-schmackigen-pilzen/