



Kürbisgnocchi

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Kürbis (Hokkaido)	200 g	Mehl
2	Eier	2 Prisen	Muskat
100 g	Parmesan		Salz
	Blattspinat	2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen	200 g	Gorgonzola
100 g	Mascarpone	100 g	Sahne
50 g	Pinienkerne, geröstet		

Zubereitung

1. Den Kürbis gründlich waschen und in 6-8 Spalten schneiden.
2. Bei 180 °C im Ofen für 40 Minuten backen. Danach fein pürieren.
3. Das Kürbismus mit Mehl, Eigelb, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig kneten.
4. Gnocchi formen und im simmernden Salzwasser bei schwacher Hitze für ca. 10 Minuten ziehen lassen.
5. Blattspinat auftauen und etwas ausdrücken.
6. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Öl ohne Farbe anschwitzen.
7. Blattspinat dazu geben und erwärmen.
8. Gorgonzola mit Mascarpone und Sahne in einem Topf erwärmen und mit dem Mixstab fein pürieren.
9. Durch ein Sieb, in eine **0,5 l Siphonflasche** geben und eine **CO2-Kapsel** aufschrauben.
10. Im Wasserbad bis zum Anrichten heiß stellen und dann mit den Gnocchi und dem Blattspinat anrichten. Mit Pinienkernen dekorieren.