

# Hier und heute



## **Selbstgemachte Kürbis-Gnocchi mit gebratenem Lauch, Feta und Walnüssen**

Koch Lars Middendorf zeigt, wie Kürbis-Gnocchi ganz einfach selbstgemacht gelingen mit gebratenem Lauch, cremigem Feta und knackigen Walnüssen.

### **Das Rezept**

von Lars Middendorf für vier Personen

### **Die Zutaten**

- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend
- ca. 300 g Weizenmehl Type (550)
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Stange Lauch
- 200 g Fetakäse
- 100 g Walnüsse

### **Zubereitung**

Den Kürbis halbieren, entkernen und dann in ca. drei Zentimeter dicke Spalten schneiden. Dann zusammen mit den Kartoffeln auf einem Meersalz-Bett im Ofen bei 200°C ca. 45 Minuten lang garen. Mit einem scharfen Messer oder einem Zahnstocher prüfen, ob die Kartoffeln weich sind. Kartoffeln auskratzen und zusammen mit dem Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse noch warm mit dem Ei und dem Mehl vermengen, dann mit Salz und Muskat abschmecken. Die entstandene Masse sollte sich leicht feucht, aber nicht klebrig anfühlen. Ansonsten noch mit etwas Mehl nacharbeiten.

Dann lange Rollen von ca. zwei Zentimeter Durchmesser formen und kleine Gnocchi mit einer Teigkarte abstechen.

Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und köcheln, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Währenddessen den Lauch halbieren, Enden entfernen und Stange in kleine Rauten schneiden.

Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten, dann die Gnocchi direkt aus dem Topf hinzugeben. Alles locker durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einem Teller anrichten. Mit zerbröseltem Feta und grob gehackten Walnüssen garnieren.