

Kürbisgnocchi mit Basilikumpesto

Von Solveig Goldschmidt-Sax

Du brauchst (für 4 Portionen):

- 800 g Muskatkürbis (oder Hokkaido)
- 4 Knoblauchzehen
- 10 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 5 EL Sonnenblumenkerne
- 3 Handvoll frischer Basilikum
- 3 EL Hefeflocken
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 300-500 g Mehl
- 2 EL Margarine
- 3 Handvoll frischer Spinat
- 200 g Cocktailtomaten

Und so geht's:

1. Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit 2 geschälten Knoblauchzehen (am Stück) auf einem Backblech verteilen. 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber geben. Bei 200 °C im Ofen etwa 20 Minuten weich backen und anschließend pürieren. (Wenn Zeit ist, gerne über Nacht abkühlen lassen.)
2. Für das Pesto Sonnenblumenkerne im Mixer fein mahlen, mit Basilikum, Hefeflocken, Zitronensaft, 7 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer pürieren.
3. Den gebackenen Kürbis und Knoblauch mit einem Pürierstab pürieren, Mehl hinzugeben und zu einem geschmeidigen, gut formbaren Teig kneten (wenn der Teig noch zu matschig ist, mehr Mehl hinzufügen). Den Teig zu langen dünnen Strängen formen und mit dem Messer in kleine Stücke schneiden (Die Gnocchi werden beim Kochen etwa doppelt so groß). Mit einer Gabel oben andrücken. Die Gnocchi in kochendem Wasser kochen bis sie an die Wasseroberfläche schwimmen.
4. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin knusprig anbraten. Spinat und das Pesto hinzugeben. Cocktailtomaten halbieren, in die Pfanne geben und kurz mitbraten.

