

# Traudl's Rezept für KW 7/2015

## Kürbisgnocchi mit Basilikumbutter

### Zutaten für ~ 4 Personen

300 g Kürbisfleisch	Basilikumbutter
2 EL Butter	50 g Butter
200 g Ricotta	½ Bund Basilikum
2 Eier	
200 g Mehl	
30 g Parmesan (frisch gerieben)	
1 TL Ursalz und frisch gemahlener Pfeffer (bunt)	
½ TL frisch geriebene Muskatnuss	
etwas Mehl zum Bearbeiten	

### Zubereitung

Das geschälte Kürbisfleisch grob reiben und in der Butter ~ 3 min. dünsten. Kürbis in einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen.

Ricotta, Eier, Mehl, Parmesan und Gewürze zugeben und die Masse sorgfältig verrühren. Den Teig ~ 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen. Der Teig ist optimal, wenn dieser weich ist und nicht mehr klebt; evtl. noch etwas Mehl zugeben.

Mit zwei nassen Esslöffeln portionsweise ~ 25 walnussgroße Gnocchi abstechen und sofort in siedendes (nicht mehr sprudelndes) Salzwasser geben. 5 min. gar ziehen lassen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Die Butter für die Basilikumbutter in einer Pfanne zerlassen, die in Stücke gezupften Basilikumblättchen zugeben und die abgetropften Gnocchi in der Butter schwenken.

Auf Teller anrichten und mit gedünsteten Brokkoli-Röschen und Cocktailtomate garnieren. ☺

