

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT KÜRBISPESTO

Zutaten - Pesto

- 450g Hokkaido-Kürbis
- 4 Knoblauchzehen
- 40g Walnusskerne
- 9 [Salbeiblätter](#)
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Hefeflocken
- [Salz](#)
- [frisch gemahlener Pfeffer](#)

Zutaten - Gnocchi

- [Salz](#)
- 500g Süsskartoffeln
- 200g Kartoffelstärke
- 180g Kichererbsenmehl
- 2 EL Hefeflocken
- 1 EL Olivenöl

Zutaten - Zum Servieren

- 300g veganer Fetakäse

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Für das Pesto den Kürbis waschen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Den Knoblauch schälen. Beides mit dem restlichen Zutaten in einer Backform vermengen und 30 Minuten in heissen Ofen garen. In der Zwischenzeit einen grossen Topf mit Wasser aufsetzen und 1 EL Salz hineingeben. Die Süsskartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in ca. 20 Minuten gar kochen. Abgiessen und in einer Schüssel zu Mus stampfen. Das Mus abkühlen lassen und die restlichen Zutaten gründlich unterkneten. Den Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Kürbismischung aus dem Ofen nehmen und in einem Mixer oder mit dem Pürierst zu einem sämigen Pesto pürieren. Aus dem Kartoffelteig kleine, ca. 10g schwere Kügelchen formen und diese über einen Gabelrücken rollen. Das ergibt die typischen Gnocchi-Rillen, in die sich das Pesto setzen kann. Erneut einen Topf Salzwasser aufsetzen. Die Gnocchi nun vorsichtig ins siedende Wasser geben. Nach 1 bis 2 Minuten leicht umrühren, falls sie am Boden festkleben. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben, mit dem warmen Pesto vermischen und direkt servieren. Optional mit Feta bestreuen.

La Cucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

