

Kürbis Gnocchi mit Albsbrinz

Rezept von Giovanni Melis, Küchenchef Restaurant zur Taube, LA COLOMBE Boutique Hotel Zug

Zutaten

250 g Kürbis

100 g Mehl

20 g Salz

10 g Pfeffer

80 g Albsbrinz 

100 g Schafsrìcotta

Tomaten aus Sardinien

1 Zwiebel, gewürfelt

Zucker

Fenchel Samen

Zubereitung

1. Kürbis kochen. Für einen weicheren festeren Teig den Kürbis backen.
2. Das noch warme Fruchtfleisch zerdrücken und mit Albsbrinz, Schafsrìcotta, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Den Teig anschliessend 10 Minuten ruhen lassen. Anschliessend zu einer Rolle ausrollen, in 2 cm Stücke schneiden, zu Gnocchi formen und einige Stunden kühl stellen.
4. Tomaten im Backofen bei 110°C trocknen. Zwiebel leicht goldgelb anbraten, Zucker und Fenchelsamen hinzufügen und mit den Tomaten vermischen.
5. Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi im Wasser sieden lassen.
6. Gnocchi mit den confierten Tomaten in der Bratpfanne kurz anbraten.

