

Kürbis-Gnocchi-Pfanne

mit Salbei und Walnüssen

Bio Kochbox KW 32



Kürbis-Gnocchi-Pfanne

mit Salbei und Walnüssen



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 400 g Gnocchi
- 400 Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 40 g Walnüsse
- 1 Handvoll Salbei

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Der Kürbis wird gewaschen, halbiert, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Die Walnüsse werden grob zerkleinert. Der Salbei wird gewaschen, trockengetupft und grob geschnitten. In einer großen Pfanne wird Olivenöl erhitzt, darin werden die Gnocchi goldbraun angebraten und anschließend herausgenommen. Im selben Fett werden Zwiebel und Knoblauch angeschwitzt, danach wird der Kürbis hinzugegeben und bei mittlerer Hitze weich gebraten. Die Gnocchi werden wieder untergehoben und alles wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zum Schluss werden Walnüsse und Salbei untergemischt und kurz mitgeröstet.