

REZEPT VON MATTHIAS BERSCH |
KÜCHENCHEF „HOTEL POST BERCHING“

KARTOFFEL- KÜRBISGNOCCHI

Zutaten für 4 Personen

KÜRBIS-GNOCCHI

300 g mehliges Kartoffeln
500 g Hokkaidokürbis
50 g geriebener Parmesan
150 g Mehl
2 Eier
Salz
geriebene Muskatnuss
25 g Butter zum Anbraten

WILDKRÄUTER-BECHAMEL

25 g Butter
25 g Mehl
500 ml Milch
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
Wildkräuter-Mix, z.B. Brennnessel, Brunnenkresse,
Petersilie, Schnittlauch, Winterportulak

TIPP

Matthias Bersch gibt auch gern etwas Bärlauch hinzu.
Im Frühjahr sammelt er das nach Knoblauch duftende Kraut,
konserviert es als Bärlauchbutter oder -pesto und kann dann
später im Jahr aus dem Vollen schöpfen.

Zubereitung

1. Für die Kartoffel-Kürbisgnocchi die **Kartoffeln** schälen und waschen. **Kürbis** waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Beides klein schneiden und getrennt voneinander in **leicht gesalzenem Wasser** weichkochen. **Mehl, Eier** und **Parmesan** bereitstellen.
2. **Kartoffeln** und **Kürbis** nach dem Garen ausdämpfen lassen. Anschließend beides durch eine **Kartoffelpresse** drücken, mit **Mehl, Ei** und **Parmesan** gut vermengen und die Masse mit **Salz** und **Muskatnuss** abschmecken.
3. Aus der Masse lange „Schlangen“ (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen und mit einer **Teigkarte** oder der **stumpfen Seite eines Kochmessers** Gnocchi abstechen. **Tipp:** Die Arbeitsfläche zuvor mit Hartweizengrieß bestäuben.

4. Einen Topf mit **leicht gesalzenem Wasser** zum Kochen bringen. Nun geringe Mengen **Gnocchi** nach und nach für **je 5 min.** leicht **simmern lassen**. Im Anschluss **in kaltem Wasser abschrecken** und auf einem **Stofftuch** trockenlegen.
5. Für die **Wildkräuter-Bechamel** die **Kräuter waschen** und verlesen. **Butter** und **Mehl** auf mittlerer Stufe leicht anschwitzen. Die **Milch** aufgießen und mit einem **Schneebesen** unter ständigem Rühren **etwa 10 Minuten köcheln** lassen. Wildkräuter nach Belieben zugeben und etwas mitköcheln, zuletzt alles mit dem **Pürrierstab** aufmixen und die Sauce mit **Salz, Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken.
6. Vor dem Anrichten **Butter** in einer Pfanne aufschäumen lassen und die **Gnocchi** goldbraun anbraten.
7. **Gnocchi** auf Teller verteilen und mit der **Sauce** übergießen (oder angießen), nach Belieben mit **Kräutern, Pflücksalat** oder **Parmesanspänen** garnieren.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter [erbe.bayern/rezepte](https://www.erbe.bayern/rezepte)

