



## Kürbisgnocchi mit Tomatensauce

Unbeschädigte und ausgereifte Kürbisse lassen sich monatelang aufbewahren, am besten bei 10-13°C und luftig in einem Netz aufgehängt. Angeschnittene Exemplare halten sich im Kühlschrank in Folie verpackt etwa zwei Tage, danach sollte man den Kürbis verarbeiten, bevor er schimmelig wird. Kürbis kann sehr gut tiefgekühlt werden in Form von rohen Würfeln, die später an- oder aufgetaut verarbeitet werden können. Eine weitere Möglichkeit ist die Zubereitung und das Tiefkühlen von Kürbispüree, das später als Grundlage für diverse Gerichte dient.



### Kürbispüree:

Kürbisfleisch		würfeln und im Dampf garen pürieren in einer Gaze abtropfen lassen evtl. portionenweise tiefkühlen nach dem Auftauen nochmals gut abtropfen lassen	
---------------	---	--	---

### Sauce:

1 EL Öl	erwärmen
1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen Petersilie	hacken und andämpfen
2 Büchsen Pelati gehackt	zugeben und zugedeckt mit dämpfen
Salz, Pfeffer Basilikum, Oregano 1 Prise Zucker 1 EL Tomatenpüree	würzen während 20-30 Minuten zugedeckt köcheln lassen evtl. pürieren

### Gnocchi:

500g Kürbispüree	gut abgetropft
250g Ricotta 75g Reibkäse 1 Ei verquirlt	darunter mischen
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen
250 – 300g Mehl	zugeben, bis der Teig nicht mehr klebt
Salzwasser	mit zwei Esslöffeln Teig abstechen und portionenweise im Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen in eine bebutterte Gratinform füllen mit der Tomatensauce überziehen Reibkäse darüber streuen
Überbacken	220°C / Ofenmitte / 15-20 Minuten
Tipps	am Vorabend zubereiten in den kalten Ofen schieben und 35 Min. backen für kleinere Gnocchi zwei Kaffeelöffel nehmen zum Formen

