

Green Fun Food

MIT MAYA
& GLOBUS



Kürbisgnocchi

mit cremiger Pilzsauce



globus.de



4 Personen



30 min



leicht

Zutaten Kürbisgnocchi

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 300 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend (Globus Gold)
- 520 g Mehl
- eine Prise Salz

Zutaten Pilzsauce

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 400 g Champignons
- 200 ml vegane Sahne (Alpro Soja Cuisine)
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL getr. Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

#vegan



So geht's:

- 1 Schäle und schneide zuerst den Kürbis und die Kartoffeln klein. Koche sie dann in genügend Wasser ca. 15 min weich und lasse sie etwas abkühlen oder schrecke sie mit kaltem Wasser ab. Zerdrücke Kartoffeln und Kürbis nun mit einem Kartoffelstampfer und mische das Mehl und die Prise Salz unter.
- 2 Verknete alles zu einem Teig, teile diesen in 6 Stücke und rolle jedes zu einem dünnen Strang. Schneide als nächstes den Strang in ca. 2-3 cm dicke Gnocchi und bestreue die fertigen mit etwas Mehl, sodass sie nicht zusammenkleben.
- 3 Erhitze als nächstes das Öl in einer Pfanne und brate die klein geschnittene Zwiebel und den Knoblauch glasig an. Gib nun die Pilze dazu und brate diese für weitere 5-7 min an. Danach mit Sojasauce ablöschen, mit Sahne aufgießen und mit Thymian, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Jetzt kannst du die Sauce köcheln lassen bis die Gnocchi fertig sind.
- 4 Bringe einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen und koche die Gnocchi 2-3 min oder bis sie an der Oberfläche schwimmen. Serviere die Gnocchi mit der cremigen Pilzsauce.

Guten Appetit,
eure Maya



Rezepte online nachlesen!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

globus.de/greenfunfood