



Kürbisgnocchi

Zutaten

- + 300g Kartoffeln (eher mehlig)
- + 300g Kürbis (geputzt)
- + Muskatnuss + Reibe
- + 4 EL Hefeflocken
- + 100g Speisestärke
- + 200g Räuchertofu
- + ca. 40g Alsan oder Olivenöl
- + 50g Nussmus (z. B. Cashew) + ca. 5 EL Wasser
- + Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Petersilie,
- + Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln und den Kürbis säubern und würfeln, danach dämpfen bis sie gar sind.
2. Die Masse durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen, je nachdem was man da hat. Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Hefeflocken und Speisestärke zur Masse hinzufügen. Zu einer Kugel Teig kneten (gerne den Ehemann zur Hilfe rufen, oder ein Küchenmaschine anschmeißen).
3. Den Teig teilen und eine Arbeitsfläche leicht mit Speisestärke ausstreuen, weniger ist mehr. Den Teig gut durchkneten und zu ca 2 cm dicken Rollen formen. Von dieser dann ca. 1 bis 2 cm lange Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen und dann mit der Gabel die gnocchitypischen Rillen einfügen. Wer hat nimmt natürlich das originale Gnocchiboard (siehe hier).
4. In einem Topf mit siedendem Salzwasser werden die Gnocchi nun schwimmen gelassen. Wenn sie oben schwimmen mit einer Schöpfkelle rausnehmen. Wer mag schwenkt sie nun noch durch eine Pfanne für ein paar Röstaromen.
5. Den Räuchertofu würfeln und in einer Pfanne in Alsan oder Öl anbraten. Das Nussmus mit dem Wasser verrühren, die Tomaten säubern und vierteln sowie die Kräuter klein hacken. Den Knoblauch putzen und hacken.
6. Für die Soße den Knoblauch, die Tomaten und die Nussmus-Wasser-paste in einer Pfanne oder einem Topf verrühren. Ggf. mit Flüssigkeit (Gemüsebrühe) erweitern falls die Masse zu dick wird, je nach Wassergehalt der Tomaten. Noch die Kräuter zum Schluss hinzu sowie Salz und Pfeffer. (Die flotte Soße passt auch gut zur Pasta).

<https://www.youtube.com/watch?v=8E4xQHcIVDc>