

## Ricotta-Gnocchi mit Kürbissauce, Äpfel und Schafkäse

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



### Zutaten (für 4 Portionen):

#### Für die Gnocchi

- 500 g Ricotta
- 2 Eier
- 300 g Dinkelmehl
- 1 TL Kurkuma
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L





GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

### Für die Kürbissauce

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Kürbis - Hokkaido oder Butternuss
- 2 TL Tomatenmark
- 1 TL Zucker oder Honig
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Schlagobers
- 1 Bio Zitrone, Abrieb
- 1 Handvoll frische Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

### Außerdem:

- 2 Äpfel
- 150 g Schafkäse
- 2 TL Kastanien- oder Waldhonig
- 1 Orange
- 1 Handvoll Kürbiskerne
- Ein kleines Stück Butter

### Zubereitung

1. Für die Gnocchi alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren und mit bemehlten Händen zu zwei Rollen formen. Mit einem Messer oder einer Teigkarte in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Für die Kürbissauce die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden. Den Kürbis ebenso in kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Tomatenmark, etwas Salz und Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Kürbis zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten weichkochen. Schlagobers zugeben und alles zu einer cremigen Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die karamellisierten Äpfel die Äpfel in Scheiben schneiden. Ein kleines Stück Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Apfelscheiben auf beiden Seiten anschwitzen. Honig und Orangensaft zugeben und 1-2 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Für die Gnocchi reichlich Salzwasser aufkochen, Gnocchi darin portionsweise 2-3 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.
5. Die Kürbissauce zu den Gnocchi in die Pfanne geben und durchschwenken. Frisch gehackte Petersilie untermischen und etwas Zitronenabrieb frisch über die Gnocchi reiben. Die Gnocchi mit den Äpfeln, etwas zerbröselten Schafkäse und Kürbiskernen on top servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

