

# Gnocchi mit Ofenkürbis und zitronigem Kräuterfrischkäse (vegetarisch)

## Zutaten für 2 Personen:

- 400g frische Gnocchi
- 100g Frischkäse
- 1 kleinen Kürbis (Hokkaido)
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Hartkäse geraspelt
- 10ml Kürbiskernöl
- 10g Petersilie/Salbei (frisch)
- 8 g Honig
- 1 Zitrone
- Salz , Pfeffer
- Öl, Wasser
- 20 g Kürbiskerne



## Zubereitung :

- 1) Kürbis ungeschält vierteln, mit dem Löffel entkernen und in 2cm dicke Spalten schneiden. Blätter von Petersilie und Salbei abzupfen und getrennt voneinander fein hacken.
- 2) Kürbisspalten, Kürbiskerne und Salbei in eine große Schüssel geben, Knoblauch abziehen und dazupressen. Mit Honig und 1ELÖL gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 13-17min backen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.
- 3) Zitrone heiß abwaschen, 1TL der Schale fein abreiben und Zitrone in 4 Spalten teilen. In einer kleinen Schüssel Frischkäse mit Zitronenabrieb und Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) In einer großen Pfanne 1EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Gnocchi darin 5-7min anbraten und gelegentlich umrühren bis sie leicht gebräunt sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Nach dem Ende der Kürbisbackzeit Saft von 1 Zitronenspalte über das Gemüse pressen und kurz beiseitestellen.
- 6) Gnocchi auf tiefe Teller verteilen und mit gebackenem Kürbis und Kernen aus dem Ofen toppen. Mit einem Löffel kleine Kleckse Kräuterfrischkäse auf den Gnocchi verteilen. Hartkäse darüber streuen und nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln.

Guten  Appetit