

Feine Kürbis-Gnocchini in Peperoni-Ricotta-Sauce

mit Salbei-Knoblauch-Butter

Gnocchini sind die perfekte Veredelung von Kartoffeln und so vielseitig wie Nudeln. Mit der passenden Sauce wird daraus ein leckeres Essen, bei dem Du Dich auf den Herbst, raschelnde Blätter, reiche Ernte und leckeren Kürbis freuen kannst. Noch nicht jetzt, aber bald. En Guete!



25 min.



Stufe 1















Knoblauchzehe







Kürbiskerne



Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Gnocchini, mit Kürbis 1) 15)	500 g	1000 g
Chili, rot	1	1
Peperoni, rot	1	2
Zitrone #	1/2	1
Knoblauch	1	2
Salbei	5 g	10 g
Kürbiskerne 15)	10 g	20 g
Ricotta 7)	1 Pkg.	1 Pkg.

Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 523 kcal Kohlenhydrate: 76 g Fett: 27 g, Eiweiss: 15 g Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben.

Salz, Butter, Bouillon, Öl, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird ...

Zitronenreibe und -presse, grosse Pfanne, kleiner Topf, Küchenpapier



Chili waschen, wenn es weniger scharf sein soll das Kerngehäuse entfernen, und in feine Ringe schneiden.

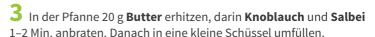
Peperoni waschen, Kerngehäuse entfernen und in ca.

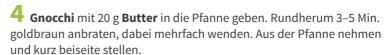
1 cm grosse Würfel schneiden. Zitrone heiss abwaschen,

Schale fein abreiben, dann 1-2 EL Saft auspressen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Salbei waschen, trocken schütteln und Blätter längs in dünne Streifen schneiden.



2 In einer grossen Pfanne **Kürbiskerne** ohne Zugabe von Fett anrösten, bis sie duften. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.







5 In einem kleinen Topf 150 ml **Bouillon** zubereiten. Pfanne mit Küchenpapier auswischen, dann 1 EL **Öl** erhitzen, darin **Peperoni** und je nach gewünschter Schärfe **Chili** 3–5 Min. anbraten. **Bouillon**, **Ricotta**, **Zitronensaft**, etwas **Zitronenabrieb**, ein wenig **Salz** und **Pfeffer** dazugeben und gut vermischen.



6 Nun in der Pfanne die **Kürbis-Gnocchi** unter die **Peperoni-Ricotta-Sauce** heben.

7 Dann auf Tellern verteilen, mit **Salbei-Knoblauch-Butter** beträufeln, mit **Kürbiskernen** bestreuen und geniessen!