



# butternut gnocchi, grüner Soße, huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.

## Für 4 Personen:

- 250g Butternut
- 225g Mehl
- 60g Parmesan
- 1 Teelöffel Muskatnuss
- 3 Esslöffel **huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.**
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 2 Teelöffel Curry
- 1 Teelöffel Espelette-Pfeffer
- 1 Nuss Butter
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce: 1 Bund Karottenkraut, 2 Knoblauchzehen, 1 Tl. Esslöffel Senf, 1 Teelöffel Chilipaste, 12 Zweige Petersilie, 50g Walnüsse (optional), 100g Parmesan, 25g Olivenöl, 1 Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

2 Esslöffel Olivenöl, Muskatnuss, 1 Teelöffel Currypulver und Knoblauchpulver verrühren.

Den Butternut waschen und halbieren, die Kerne entfernen (für später aufheben), den Butternut taillieren. Bestreichen Sie den Kürbis mit der Mischung, wickeln Sie ihn in Alufolie und schieben Sie ihn 30 Minuten bei 180 °C in den Ofen.

Die Kerne abspülen, 1 Esslöffel Olivenöl mit 1 Teelöffel Piment d'Espelette und 1 Teelöffel Curry vermischen und auf ein ofenfestes Blech legen. 10-15 Minuten in den Ofen schieben, bis die Kerne goldbraun sind.

Die Soße zubereiten: Das Karottenkraut waschen. Mit den anderen Zutaten zu einer cremigen Sauce mixen, abschmecken und beiseite stellen.

Sobald der Butternut gekocht ist, in einer Schüssel fein mixen, dann Salz, Parmesan und Mehl hinzufügen und zu einem dichten Teig verrühren.

Legen Sie sie auf eine bemehlte Arbeitsfläche, formen Sie den Teig zu Strängen, die Sie zu Gnocchi schneiden. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und anschließend salzen. Die Gnocchi vorsichtig hineingeben und bei mittlerer Hitze einige Minuten kochen lassen, vorsichtig mit einem Schaumlöffel auffangen, wenn sie an die Oberfläche steigen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, ein Stückchen Butter dazugeben und die Gnocchi darin anbraten (nicht übereinander legen). Mischen Sie die Gnocchi mit der grünen Soße und servieren Sie sie mit Parmesan und Kürbiskernen bestreut.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack Aix-en-Provence g.U. mit seinen Aromen von frischen Kräutern und/oder roher Artischocke, mit vollmundiger Note aus Nuss, frischen Haselnüssen und roten Früchten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Corse - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre, Haute-Provence, Provence.



Vorbereitung: 20 Minuten  
Kochen: 20 Minuten  
Garzeit: 2 Std.