

# Herbstliche Kürbis Gnocchi mit Römer Schinken und Thymian-Nussbutter

---

17.Dezember 2021

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

25  
Minuten  
Vorbereitungszeit

20  
Minuten  
Zubereitungszeit

## Zutaten für 2 Portionen:

- 400g Kürbis Hokkaido
- 100g Kartoffeln
- **1 Pkg. Berger Römer-Schinken**
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- etwas Öl
- 100g Mehl
- 100g Butter
- etwas Salz, Pfeffer & Muskat
- frischer Thymian

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und weichkochen. Den Kürbis klein schneiden und mit etwas Öl und den Knoblauchzehen im Backrohr bei 180 Grad ca. 25 Minuten weichbraten.
2. Kartoffeln und Kürbis noch warm in eine Schüssel pressen und abkühlen lassen. Wenn es abgekühlt ist, Ei, Mehl und die Gewürze in die Schüssel geben und zu einem weichen, aber nicht klebrigen Teig kneten.

3. Großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Aus dem Teig zuerst eine Rolle mit ca. 1 cm Durchmesser formen, in Stücke schneiden und Gnocchi formen. Mit einer Gabel das typische Muster hineindrücken. Das dient dazu, dass später mehr Butter aufgenommen werden kann. Ins Wasser geben und kochen bis sie oben schwimmen.
4. In der Zwischenzeit den Schinken klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten, die Gnocchi dazugeben und kurz schwenken. In einer 2. Pfanne die Butter schmelzen, den Thymian dazugeben und etwas anbräunen lassen.
5. Gnocchi mit Schinken in einen Teller geben und die Thymian Nussbutter darüber gießen.

**Guten Appetit!**

**“Das ist mein Tipp”**

Mit einer Gabel das typische Muster bei den Gnocchi hineindrücken.

