

Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 22.09.2026

Kürbis-Gnocchi mit Pilzrahmsoße

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für die Gnocchi

350 g Hokkaidokürbis
2 EL Olivenöl
etwas Salz
650 g Kartoffeln, mehligkochend
225 g Mehl, ca.
75 g Parmesan
2 Eigelb (Gr. M)
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Für die Pilzrahmsoße

300 g Champignons, braun
150 g Pfifferlinge
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 Stiele Thymian
2 EL Butter
200 g Sahne
1 TL Mehl
2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung:

1. Für die Gnocchi Kürbis abbrausen, trockenreiben, entkernen und in feine Spalten schneiden. Kürbis, 1 EL Öl und etwas Salz in einer großen flachen Auflaufform mischen. Im heißen Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten rösten, bis der Kürbis weich ist.
2. Inzwischen Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, in Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und gründlich ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.
3. Kürbis aus dem Ofen nehmen, pürieren und zu den Kartoffeln geben. 50 g Parmesan fein reiben. Mehl, Eigelbe, geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat ebenfalls zugeben und alles kurz glatt verkneten. Den Teig kurz ruhen lassen.
4. Inzwischen **Pilze** putzen, große Pilze halbieren oder vierteln. Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
5. Pilze in einer großen Pfanne zuerst ohne Öl bei starker Hitze anbraten. Temperatur herunterschalten, 1 EL Öl zugeben und ca. 2-3 Minuten weiter braten. Schalotten, Knoblauch und Thymian zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne unterrühren und alles offen ca. 4 Minuten köcheln lassen.
6. Aus dem Gnocchiteig auf wenig Mehl portionsweise ca. 2,5 cm dicke Rollen formen. Ca. 2 cm lange Stücke abstechen, rund formen und mit einer Gabel das typische Muster eindrücken.
7. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, die Gnocchi darin in 2-3 Portionen bei mittlerer Hitze kochen. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. 1 EL Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Gnocchi darin kurz schwenken.

8. Übrige Butter und Mehl verkneten, stückchenweise unter die Rahmpilze rühren, köcheln und sämig binden lassen. Rahmpilze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gnocchi und Rahmpilze anrichten. Übrigen Parmesan in Späne hobeln und darüberstreuen. Alles anrichten und servieren.

Tipp: Falls der Teig zu weich ist, noch mehr Mehl unterkneten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-kuerbis-gnocchi-mit-pilzen-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.