

Paul Lindner aus Australien empfiehlt:

Überbackene Gnocchi mit Kürbis

& Langmeil Spring Fever Chardonnay

Zutaten für 4 Personen

600 g Kürbisfleisch
1 rote Zwiebel
500 g Gnocchi
300 ml Sahne
1 Eigelb (Größe L)
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL Thymian, gerebelt
½ TL Muskat, frisch gerieben
125 g Gorgonzola
60 g Parmesan
Olivenöl
Salz & schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Ofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Rote Zwiebel schälen, halbieren und in 2 cm breite Sichel schneiden. Kürbis entkernen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kürbisfleisch auf dem Backblech verteilen, salzen und mit 2 EL Olivenöl gleichmäßig beträufeln. Im Ofen zunächst 10 Minuten backen. Dann die Zwiebelscheiben dazulegen, mit etwas Olivenöl beträufeln und alles zusammen weitere 10 Minuten backen.

In einer Schüssel Sahne, Eigelb, gepressten Knoblauch, Muskat und Thymian gut miteinander verquirlen, kräftig salzen und pfeffern.

Gnocchi gemäß Packungsanleitung gar kochen, sofort aus dem Wasser schöpfen und in einen ofenfesten Topf geben. Etwas Olivenöl über die Gnocchi geben und umrühren, damit sich das Olivenöl verteilt und die Gnocchi nicht aneinander kleben. Die gebackenen Kürbisstücke und Zwiebeln über den Gnocchi verteilen und mit dem Sahnegemisch übergießen. Gorgonzola würfeln und mit dem Parmesan darüber verteilen. Den Auflauf im Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze weitere 20 Minuten backen, bis die Flüssigkeit blubbert.

Als passende Weinbegleitung empfiehlt Paul Lindner den Langmeil Spring Fever Chardonnay.