Zutaten für 5 Personen:

400	g	Erdäpfel, mehlig
400	g	Hokkaidokürbis
25	g	Butter, zerlassen
200	g	Weizenmehl, griffig
2	St.	Eidotter
		Salz, Muskat frisch gerieben
30	g	Butter
40	g	Zwiebel, klein geschnitten
200	g	Steinpilze, geputzt und in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
0,5	EL	gehackter Thymian
1	EL	gehackte Petersilie
		Parmesan
2	EL	geröstete Kürbiskerne

Herstellung:

1. Hokkaidokürbis teilen – Kerne heraus geben – in ca. 3 cm Spalten schneiden – in Alufolie wickeln in um Backofen bei 180° C ca. 25 Minuten garen – mit einem Stabmixer pürieren – abkühlen lassen.
2. Die Erdäpfel mit der Schale garen –schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken.
3. Kartoffel und Kürbispüree mit der zerlassenen Butter, Mehl, den zwei Eidottern und den Gewürzen miteinander vermengen und kurz abarbeiten.
4. Ca. 2 cm dicke Würste rollen – mit einer Palette ca. 1,5 cm dicke Stücke abschneiden – reichlich Mehl verwenden.
5. Auf der Schnittfläche der Teigstücke mittels einer Fleischgabel ein Muster leicht andrücken.
6. In einem Kochtopf Salzwasser aufstellen.
7. In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne Butter zerlassen – die kleingeschnittenen Zwiebel darin ohne Farbe anschwitzen – die in Scheiben geschnittenen Steinpilzen

8. hinzu geben und mit an sautieren – bis die Zwiebel goldgelb sind – vom Herd ziehen.
9. Die Gnocchi ins kochende Salzwasser geben – einmal aufkochen lassen – mit einem Sieb abseihen und zu den Steinpilzen geben – kurz durch schwenken.
10. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Petersilie vermengen und auf Teller anrichten.
11. Mit geriebenen Parmesan und gerösteten Kürbiskernen vollenden.

TIPP: Der Hokkaidokürbis kann man mit der Schale verwenden – verzehren.