

Kürbis-Gnocchi mit Speck und Salbei

Gesamtzeit **60 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 30 Min. Kochzeit 15 Min. Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.021 kJ / 483 kcal

Fett: **16 g** Eiweiß: **17 g**
Kohlenhydrate: **64,7 g**

ZUTATEN

3 Portion(en)

Für die Gnocchi:

400 g Hokkaido-Kürbis
1 TL Öl
180 g Weizenmehl
Wasser zum Kochen
1 Ei
2 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Für den Belag:

120 g geräucherter Speck, in
Würfeln
8 frische Salbeiblätter
40 g Babyspinat

Für die Glasur:

4 EL Kikkoman Teriyaki BBQ
Sauce mit Honig &
Rauchgeschmack
2 EL Wasser

Zum Garnieren:

1 EL Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Hokkaido-Kürbis - **1 TL** Öl

Kürbis halbieren, Kerne entfernen und in kleinere Stücke schneiden. Mit Öl beträufeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 °C etwa 20 Minuten rösten, bis die Kürbisstücke weich sind. Vollständig abkühlen lassen.

Schritt 2

1 Ei - **2 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

- **180 g** Weizenmehl - Wasser zum Kochen

Die Kürbisstücke zu einem glatten Püree zerdrücken. Ei, Kikkoman Sojasauce und Mehl hinzufügen und alles zu einem weichen Teig verkneten. In 3 Teile teilen und jeweils zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen. Diese wiederum in kleine Stücke schneiden und mit einer Gabel leicht andrücken. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kürbis-Gnocchi portionsweise garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen.

Schritt 3

120 g geräucherter Speck, gewürfelt - **8** frische Salbeiblätter

Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig anbraten. Salbeiblätter hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie duften und leicht knusprig sind. Alles in eine kleine Schüssel geben.

Schritt 4

4 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig &
Rauchgeschmack - **2 EL** Wasser

Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig in dieselbe

Pfanne gießen und das Wasser hinzugeben. Die Sauce etwa 1 Minute erhitzen, bis sie heiß und etwas dünnflüssiger ist.

Schritt 5

40 g Babyspinat - **1 EL** Schnittlauch, gehackt
Die Kürbis-Gnocchi zur Sauce in die Pfanne geben und vorsichtig darin wenden. Den Speck und den Salbei hinzufügen und kurz unterheben. Auf Babyspinat anrichten und mit Schnittlauch garnieren.