



Kürbis-Ragout

mit Gnocchi



Zutaten für 4 Personen:

Ragout	Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die Petersilienwurzeln waschen, nach Belieben schälen und ebenfalls würfeln.
1 kleiner Hokkaido	
3 Petersilienwurzeln	
1 Schalotte	Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Schalotten mit Kurkuma, Agavendicksaft und Ingwer anschwitzen. Das Gemüse hinzugeben und 2 – 3 Min anbraten. Dann Tomatenmark, Stärke, Salz und Pfeffer hineingeben und weitere 3 Min anbraten.
ca. 2 TL Tomatenmark	
3 EL Olivenöl	
2 Zweige Rosmarin	
1 – 2 Lorbeerblätter	
einige Zweige Thymian	Mit Rotwein ablöschen und der Gemüsebrühe aufgießen. Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian im Ganzen hinzugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 15 Min einkochen lassen.
1 TL Kurkuma	
1/2 TL Ingwergewürz (oder frischer)	
Salz, Pfeffer	In der Zwischenzeit Gnocchi wie auf der Verpackung beschrieben zubereiten. Anschließend die Kräuter aus dem Ragout herausnehmen und mit den Gnocchi servieren.
2 TL Agavendicksaft	
200 g Gemüsebrühe	
100 ml Rotwein	
1 EL Stärke	

Außerdem

400 g Gnocchi