

# Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Walnüssen – das Rezept aus "essen & trinken für jeden Tag"

---

[rtl.de/cms/kuerbis-gnocchi-mit-geroesteten-walnuessen-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4322245.html](https://www.rtl.de/cms/kuerbis-gnocchi-mit-geroesteten-walnuessen-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4322245.html)



## Teig ist Trumpf: die Vorspeise

---

Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Walnüssen von Ronny Loll

Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

---

- 900 g Hokkaido-Kürbis
- Salz
- 100 g Parmesan
- 50 g Butter
- 6 Zweige Rosmarin
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 5 EL Mehl, ggf. etwas mehr
- 3 EL Kartoffelstärke, ggf. etwas mehr
- 1 Ei (Kl. M)
- 30 g Walnusskerne

## Zubereitung

---

1. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kürbis vierteln, entkernen und in 3 cm dicke Spalten schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, salzen und etwas Wasser darübergerben. Im heißen Ofen im unteren Drittel etwa 20 Min. backen.
3. Parmesan reiben. Hälfte der Butter mit 2 Zweigen Rosmarin zerlassen.
4. Kürbis in einer Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mehl, Kartoffelstärke, Ei und 1/3 Parmesan zugeben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend zerlassene Butter vorsichtig unterheben. Ist der Teig zu flüssig, etwas Stärke und Mehl zugeben.
5. Kürbisteig in einen Spritzbeutel füllen und auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle von ca. 40 cm Länge spritzen. Mit einem scharfen Messer in 2 cm große Scheiben schneiden.
6. Reichlich Salzwasser erhitzen. Die Gnocchi in dem heißen Wasser etwa 4 Min. pochieren. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
7. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, übrigen Rosmarin und grob zerbrochene Walnüsse darin anrösten.
8. Gnocchi in der Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Parmesan bestreut servieren.

# Mais-Fritters mit Avocado-Kartoffel-Salat – das Rezept aus "essen & trinken für jeden Tag"

[rtl.de/cms/mais-fritters-mit-avocado-kartoffel-salat-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4322254.html](https://www.rtl.de/cms/mais-fritters-mit-avocado-kartoffel-salat-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4322254.html)



## Teig ist Trumpf: das Hauptgericht

Mais-Fritters mit Avocado-Kartoffel-Salat von Andrea Schirmaier-Huber und Ronny Loll

Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten für 4 Personen

Avocado-Kartoffel-Salat:

- 300 g Kartoffeln
- 1 Bio-Limette
- 1 reife Avocado
- 80 g feiner Grieß
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 2 Römersalatherzen
- 1 Chilischote
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sojasauce

- Pfeffer
- ½ Bund Koriandergrün

#### Mais-Fritters:

- 2 Eier (Kl. M)
- 100 ml Mineralwasser
- 130 g Mehl
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Bio-Limette
- 5 Frühlingszwiebeln
- 1 Dose Mais (425 g EW)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 4 EL Öl
- 150 g Crème légère
- ½ TL Kreuzkümmel
- ggf. etwas Zucker

## Zubereitung

---

1. Für den Avocado-Kartoffel-Salat die Kartoffeln waschen, schälen und 1 cm groß würfeln. In einem Topf in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. Inzwischen die Schale der Limette fein abreiben und den Saft auspressen.
3. Avocado halbieren, entkernen, vorsichtig schälen und klein würfeln. Sofort mit 1 EL Limettensaft beträufeln.
4. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
5. Grieß und Paprikapulver mit 1 Prise Salz mischen. Kartoffelwürfel in der Mischung wälzen.
6. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl fetten. Kartoffeln auf dem Blech im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten goldgelb backen.
7. Salatherzen putzen, längs halbieren und waschen. Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit restlichem Limettensaft, 1 EL Olivenöl und Sesamöl verrühren. Mit Sojasauce und Pfeffer würzen.
8. Kartoffel- und Avocadowürfel über die Salatherzen streuen und mit dem Dressing beträufeln. Blättchen vom Koriandergrün abzupfen, hacken und darüberstreuen.
9. Für die Mais-Fritters die Eier trennen. Eiweiße cremig schlagen. Eigelbe mit dem Mineralwasser schaumig verquirlen. Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
10. Eischnee und etwas von den Chiliflocken mit einem Teigschaber unterheben.
11. Schale der Limette dünn abreiben. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Mais abgießen und abtropfen lassen.

12. Frühlingszwiebeln, Mais und etwas Limettenabrieb unter den Teig heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
13. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Maismasse mit einem Esslöffel in 8 kleinen Portionen in das Fett geben und von jeder Seite ca. 4 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und ggf. im Ofen bei 100 Grad warmhalten (Umluft nicht empfehlenswert). Die restliche Masse ebenso verarbeiten.
14. Creme légère mit Kreuzkümmel, restlichen Chiliflocken, restlichem Limettenabrieb und einem Spritzer Limettensaft glatt rühren. Ggf. mit etwas Zucker abschmecken.
15. Mais-Fritters mit dem Avocado-Kartoffel-Salat und dem Dressing servieren.



# Süße Apfel-Pizza – das Rezept aus "essen & trinken für jeden Tag"

[rtl.de/cms/suesse-afzel-pizza-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4322259.html](http://rtl.de/cms/suesse-afzel-pizza-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4322259.html)



## Teig ist Trumpf: das Dessert

Süße Apfel-Pizza von Andrea Schirmaier-Huber und Ronny Loll

Zubereitungszeit: 40 Minuten

## Zutaten für 2-3 Pizzen

- 1 Bio-Zitrone
- 600 g säuerliche Äpfel
- 100 g Walnusskerne
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 25 g Zucker
- 150 g Magerquark
- 6 EL Öl
- 8 EL Milch
- 250 g Schmand
- 100 g Blauschimmelkäse
- etwas Honig

## Zubereitung

---

1. Schale der Zitrone dünn abreiben und Saft auspressen. Äpfel waschen und rund um das Kerngehäuse in feine Scheiben hobeln oder schneiden, sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.
2. Walnüsse grob zerteilen. Den Ofen auf 250 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen.
3. Mehl, Backpulver, Zucker, Quark, Öl und Milch zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech zu zwei bis drei ovalen Pizzen ausrollen.
4. Pizzen mit Schmand bestreichen und Zitronenabrieb darüberstreuen. Die Apfelscheiben leicht überlappend auf die Pizzen legen. Blauschimmelkäse zerzupfen, mit den Walnüssen darauf verteilen und etwas Honig darübergerben.
5. Im heißen Ofen, am besten bei Ober-/Unterhitze, im unteren Drittel 10-15 Min. backen.