Kürbis- Gnocchi mit Tomatensoße und Salbeibutter

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Kartoffeln, mehlig	Backrohr auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen, Blech mit Backpapier belegen. Kürbis und Kartoffeln waschen, schälen, entkernen und fein würfeln, auf das Blech verteilen und etwa 30 Minuten weich backen. (Garprobe machen!)
500 g	Kürbis	
1	Ei	Gemüsewürfel zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen und mit Ei, Mehl und den Gewürzen gut mischen. Stränge formen und haselnussgroße Stücke abstechen, Kugeln formen, evtl. mit der Gabel etwas plattdrücken. Auf einem Brett mit Mehl lagern.
200 g	Mehl	
1 TL	Salz	
	Muskat	
reichlich	Salzwasser	in einem großen Topf erhitzen
Tomatensoße:		
2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen
2 Zehen	Knoblauch	schälen, fein würfeln und hellbraun anschwitzen
1 Dose 2 EL	geschälte Tomaten Tomatenmark Salz, Pfeffer,	zugeben, ca. 15 Minuten köcheln lassen und dabei die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und gut abschmecken
Salbeibutter:		
40 g	Butter	in einem kleinen Topf zerlaufen lassen
einige Blätter	Salbei frisch und Rosmarin	zugeben vorsichtig bräunen und würzen.
etwas	Salz	
40 g	Parmesan, frisch gerieben	Gnocchi in das kochende Wasser geben, kurz aufkochen lassen bis sie oben schwimmen, sofort mit den Soßen anrichten und mit Parmesan bestreuen.