Kürbisnockerl oder Kürbisspätzle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

4 Personen



Zutaten

400 G	Kürbis (Hokkaido oder Butternuss)
2	Eier
500 G	Mehl griffig
	Salz und Pfeffer
150 G	würziger Käse (Bergkäse)
	Kräuter / Blattsalat der Saison

Zubereitung

1. Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würferl schneiden.
2. In Salzwasser dünsten, abseihen und mit dem Stabmixer pürieren.
3. Eier, Mehl, Salz und Pfeffer miteinander vermengen
   und mit dem Kürbispüree zu einem Nockerlteig verrühren.

   ca. 15 Minuten rasten lassen.
4. Konsistenz ist stark von der Festigkeit des Pürees abhängig!

   Eventuell wird etwas mehr/weniger Mehl benötigt.
5. In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen.
6. Mithilfe eines Löffels in der Innenseite der nassen Handfläche längliche Nockerln formen.
7. In das kochende Salzwasser legen (Temperatur reduzieren).
8. Die Nockerln ca. 10 Minuten im Wasser ziehen lassen und dann herausnehmen.
9. Anrichten und mit geriebenem Käse und Kräuter der Saison g

   Die Nockerln können auch wunderbar auf saisonalem Blattsalat angeri

SEMINAR BÄUERINNEN