1/2 Kürbispüree

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

1	mittelgroßer Kürbis (Hokkaido oder Butternuss)
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
2 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. Kürbis schälen, entkernen und in Würferl schneiden.
2. In kochendem Salzwasser weich dünsten.
3. Anschließend die gegarten Kürbiswürferl im einem Stabmixer pürieren.
4. Butter und Schlagobers zum Püree geben und mit Gewürzen abschmecken.

Pikaten Topfennockerl auf Kürbispüree

2/2 Topfennockerl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

500 G	Topfen
100 G	würziger Käse (Bergkäse)
120 G	Mehl griffig
1	Ei
	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
	Öl oder Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

1. Topfen, Käse, Mehl, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss miteinander vermischen.

   Anschließend die Masse ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Mit einem Eisportionierer kleine Knödel formen.
3. In etwas Mehl wenden und flach drücken und zu Laibchen formen.
4. Anschließend bei mittlerer Hitze goldbraun herausbraten.
5. Auf dem Kürbispüree anrichten.

SEMINAR BÄUERINNEN