Gebackene Kürbisknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

4 Personen

Zutaten

300 G	gegarter Kürbis, püriert (Hokkaido oder Butternuss)
5	Eier
250 G	Knödelbrot
125 G	Topfen
	Salz, Muskat, Thymian, Petersilie
CA. 120 G	Käse zum Füllen der Knödel (Frischkäse, Schafkäse oder Brie)
CA. 100 G	griffiges Weizenmehl
80 G	Brösel
40 G	gehackte Kürbiskern
	Öl zum Frittieren (zB Rapsöl)

Zubereitung

1. Gegarter, pürierter Kürbis mit 3 Eiern vermischen.
2. Knödelbrot und Topfen untermischen.
3. Mit Salz, gemahlener Muskatnuss, gehacktem Thymian und Petersilie würzig abschmecken.
4. Die Knödelmasse in 8 Portionen teilen.
5. Die Knödel mit Käse nach Geschmack füllen.
6. Knödel in Mehl, 2 verquirlte Eier und dem Mix aus Brösel und Kürbiskernen panieren.
7. Bei mittlerer Hitze goldgelb frittieren.

Zu den Knödel passt ein knackiger Salat der Saison, ebenso wie Rahmwirsing oder gebratener Spinat oder Mangold.

SEMINAR BÄUERINNEN