

Kürbis-Käseknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Herbst



Zutaten

160 G	Knödelbrot
1 KLEINE	Zwiebel, gewürfelt
20 G	Butter
2	Eier
100 G	geriebenen Käse
100 ML	Milch
100 G	Frischkäse
150 G	Hokkaido Kürbis, klein gewürfelt, gedünstet
1-2 EL	Dinkelmehl
1 EL	Petersilie
1 EL	Basilikum, fein gehackt
	Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel darin andünsten – über kühlen lassen.
2. Knödelbrot in eine Schüssel geben.
3. Eier, Milch und Frischkäse verrühren.
4. Dann alle Zutaten gut vermischen, würzen und 15 Minuten quellen lassen.
5. Abschmecken und mit feuchten Händen kleine Knödel formen.
6. Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Knödel darin ca. 12- 15 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kürbiswürfel- und Kerne darin anbraten und die fertigen Knödel darin schwenken.
8. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Käse bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln.