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



Zutaten

160 G	Knödelbrot
1 KLEINE	
20 G	Butter
2	Eier
	geriebenen Käse
	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

- 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.

