

1	
C y form attitud trac-	9 Martina Höfelmaier

Dauer: Mittel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martina Höfelmaier

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 Fülle	n der Knödel (Frischkäse, Schafkäse oder Brie)
CA. 100 G	griffiges Weizenmehl
80 G	Brösel
40 G	gehackte Kürbiskerne
	Öl zum Frittieren (zB Rapsöl)

Zubereitung

- 1. Gegarten, pürierten 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 verquirlten Eiern und dem Mix aus Brösel und Kürbiskernen panieren.
- 7. Bei mittlerer Hitze goldgelb frittieren.

Isst-Gut-Rezept, Gemüse-Tag / Nudel-Tag

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