Gebackene Kürbisknödel

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 Füllen 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.