



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Laibchen und Nockerl

1	Karotte
250 G	Topfen
2	Eidotter
100 G	griffiges Mehl
	gemahlener Pfeffer
	Kräutersalz

1	Hokkaidokürbis
	pflanzliches Öl
	Rosmarin
	Thymian
	Kräutersalz

Zubereitung

Topfenlaibchen

- 1. Karotte raspeln.
- 2. 125 g Topfen, 1 Eidotter und 50 g griffiges Mehl mit der geriebenen Karotte vermischen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken 10 min rasten lassen.
- 3. Mit feuchten Händen Laibchen formen.
- 4. Danach in heißem Fett ca. 5 min langsam herausbacken.

Topfennockerl

- 1. Die restlichen Zutaten vermengen und 10 min rasten lassen.
- 2. Mit zwei Löffeln Nockerl formen.
- 3. Danach ca. 5 8 min. in wallendem Salzwasser ziehen lassen.

Kürbis

- 1. Kürbis (Hokkaido) halbieren, entkernen, und in grobe Stücke schneiden.
- 2. Mit Rapsöl, Rosmarin, Thymian und Kräutersalz vermischen und für 15 20 min bei 160° C Ober-Unterhitze im Rohr backen

Laibchen und Nockerl und Kürbisgemüse anrichten und genießen - Mahlzeit!