



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 250 g Topfen
- 1 Stk. Ei
- 50 g Mehl
- 150 g Kürbisse
- 80 g Semmelbrösel
- 1 Stk. fein gehackte Zwiebel
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskat, gerieben

**Mein persönlicher Tipp**

In Zeiten der „Zuchinischwemme“ können alternativ natürlich auch Zucchini verwendet werden.:

**Barbara Riegler**

Seminarbäuerin im Bezirk Perg

**Quellen:**

- Romana Schneider & Martina Lettner: *Kursunterlage Genuss gelöffelt- köstliches aus der Suppenküche*

## Kürbisnockerl

**Zubereitung**

- Topfen mit dem Ei vermischen. Die Zwiebel anschwitzen und dazugeben.
- Den Kürbis fein raspeln und einsalzen, nach 30 Minuten gut ausgedrückt dazugeben.
- Abschmecken und am Schluss Mehl und Brösel zugeben.
- Gut durchmischen und mindestens eine Stunde rasten lassen.
- Nockerl formen und leicht wallend ca. 8 – 10 Minuten köcheln lassen.
- Schmeckt köstlich als Hauptspeise in brauner Butter geschwenkt mit sautierten Kürbisstückchen oder ganz einfach als Suppeneinlage.