

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 „Zucchinischwemme“ können alternativ natürlich auch Zucchini verwendet werden.



Barbara Riegler

Seminarbäuerin im Bezirk Perg

Kürbisnockerl



Foto: LK OÖ Romana Schneider - nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Romana Schneider & Martina Lettner:

Kursunterlage Genuss gelöst - köstliches aus der Suppenküche

