

Kürbisnockerl in Salbeibutter



Zutaten für 4 Personen:

700 g Hokkaidokürbis (grob gewürfelt)

450 g Weizenmehl

1 Ei

50 g Parmesan, gerieben

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

optional Kürbisgewürz

100 g Butter

ein paar Zweigerl Salbei

Parmesan

Der Backofen wird auf 200°C vorgeheizt. Der Kürbis wird gewaschen und entkernt. In grobe Spalten schneiden und auf ein Backblech legen.

Nun wird der Kürbis etwa 40 Minuten im Backofen gegart. Einfach zwischendurch mit einer Gabel testen, ob er schon weich ist. Sobald er nach dem Garen etwas ausgekühlt ist, wird er püriert.

Das Kürbismus mit dem Mehl, Ei Parmesan, Salz und den Gewürzen verkneten.

Der Teig wird wahrscheinlich noch recht kleben, aber das macht nichts.

Man bringt in einem Topf, Wasser zum Kochen. Mit einem kleinen Löffel sticht man etwa Teig ab, oder formt mit zwei kleinen Löffel Nockerl und lässt sie im leicht siedenden Wasser etwa 7 Minuten ziehen.

Wenn die Nockerl fertig sind, werden sie an die Oberfläche steigen. Die Butter wird in einer Pfanne geschmolzen und die Salbeiblätter darin angeschwitzt.

Wenn die Kürbiscockerl fertig sind, werden sie aus dem Wasser gehoben und in der Salzeibutter geschwenkt. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp: Am Besten mit grünen Salat reichen.

