

Kürbis Knödel

Rezept für 2 - 3 Personen,

- 500g festkochende Kartoffeln
- 500g Hokkaido Kürbisfleisch
- 100g Kartoffelmehl
- Salz
- Pfeffer

Zuerst schält Ihr die Kartoffeln und kocht sie zugedeckt für ca. 20Minuten in Salzwasser. Dann den Kürbis waschen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit Schale grob würfeln. Das Kürbisfruchtfleisch nach ca. 10 Minuten zu den Kartoffeln geben und mit kochen. Kartoffeln und Kürbis abtropfen lassen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend ausreichend mit Salz und Pfeffer würzen. Dann sofort die Stärke untermischen und alles etwas abkühlen lassen. Nun könnt Ihr aus dem Knetteig ca. 12 kleine Knödel formen (mit feuchten Händen geht's am einfachsten). Diese kommen dann noch für 10min in kochendes Salzwasser. Wenn die Klöße oben schwimmen sind sie fertig. Nun könnt Ihr sie gleich essen oder ihr packt ein paar in den Kühlschrank und schneidet diese am folgenden Tag in Scheiben. Einfach mit etwas Öl anbraten und als knuspriges Salat Topping oder Burger Patty genießen.