

Kürbisknödel

Zutaten:

6 EL Dinkelmehl
1 Prise Salz
2 EL Olivenöl
50 ml Wasser
200 g Butternuss
40 g Frischkäse
1 TL Kräutersalz
2 EL Butter
50 g Kürbiskerne
1/2 TL Salz

Zubereitung

Dinkelmehl mit Salz mischen. Olivenöl und Wasser zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Jetzt ausreichend Wasser erhitzen. Butternuss mit der Schale in sehr kleine Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel mit Frischkäse und Kräuter-Salz abrühren. Den Teig halbieren und beide Hälften flachdrücken, in die Mitte die Kürbisfülle geben und mit dem Teig verschließen und Knödel formen. Die Knödel im leicht wallenden Wasser kochen bis sie an die Oberfläche schwimmen. Butter erwärmen, die geschroteten Kürbiskerne mit Salz dazugeben und leicht rösten. Die gekochten Kürbisknödel in den gesalzenen Kürbiskernen wälzen und anrichten.



Knödel

