

Pikaten Topfenockerl auf Kürbispüree

1/2 Kürbispüree

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

| | |
|------|--|
| 1 | mittelgroßer Kürbis (Hokkaido oder Butternuss) |
| 1 EL | Butter |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 EL | Schlagobers |

Zubereitung

1. Kürbis schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
2. In kochendem Salzwasser weich dünsten.
3. Anschließend die gegarten Kürbiswürfel im einem Stabmixer pürieren.
4. Butter und Schlagobers zum Püree geben und mit Gewürzen abschmecken.

Pikaten Topfenockerl auf Kürbispüree

2/2 Topfenockerl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



Zutaten

| | |
|-------|----------------------------------|
| 500 G | Topfen |
| 100 G | würziger Käse (Bergkäse) |
| 120 G | Mehl griffig |
| 1 | Ei |
| | Salz, Pfeffer und Muskatnuss |
| | Öl oder Butterschmalz zum Braten |

Zubereitung

1. Topfen, Käse, Mehl, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss miteinander vermischen.
Anschließend die Masse ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Mit einem Eisportionierer kleine Knödel formen.
3. In etwas Mehl wenden und flach drücken und zu Laibchen formen.
4. Anschließend bei mittlerer Hitze goldbraun herausbraten.
5. Auf dem Kürbispüree anrichten.