



Kürbis-Knödel mit Lauchgemüse in Senfbutter und gebratenen Kräutersaitlingen

Zutaten

Für 12 Knödel

FÜR DIE KÜRBISKNÖDEL

- 500 g Kürbis, z. B. Muskatkürbis oder Hokkaido
- 500 g Weißbrot oder Knödelbrot
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 250 ml Milch
- 5 Eier (Größe M)
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL gehackte Kürbiskerne
- 6 EL gehackte Petersilie
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

FÜR DAS LAUCHGEMÜSE

- 1 kg Lauch
- 100 g weiche Butter
- 2 EL Senf
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 500 g Kräuterseitlinge
- 1 EL Olivenöl
- geriebener Parmesan

Den Kürbis schälen, halbieren, entkernen, in Würfel schneiden und mit Wasser bedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend abkühlen lassen und pürieren.

Das Weißbrot in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Die Milch aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und mit Zwiebeln, Knoblauch, Milch, Paprikapulver, Kürbiskernen, Kürbispüree und Petersilie mischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse zu 12 gleich großen Knödeln formen. Die Knödel in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. 20 g Butter in einem Topf erhitzen und die Lauchringe darin ca. 5 Minuten schmoren. 80 g weiche Butter mit dem Senf und dem Zitronenabrieb mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Senfbutter zum Lauch geben und mischen.

Die Kräuterseitlinge putzen, halbieren und scharf in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Lauchgemüse mit den gebratenen Pilzen auf Teller verteilen und mit den Kürbis-Knödeln und etwas Parmesan servieren.

TIPP:

Mit gehackter Petersilie und Kürbiskernen garniert servieren. Dazu passt beispielsweise ein gemischter Salat mit Kürbiskernöl-Dressing.