

KÜRBIS KNÖDEL MIT BRÖSEL NUSS BUTTER & ROQUEFORTKÄSE

buntes Herbstgericht für ca. 4 Personen

von Christoph Krauli Held

www.siriuskogl.at www.heldundherd.at

Knödel:

350 g alte Semmeln oder Knödelbrot

120 g Kürbis (am besten Hokkaido)

170 ml Milch

3 Eier

2 EL Semmelbrösel

100 g RoquefortKäse oder anderer Käse

2 EL frisch gehackte Petersilie oder Schnittlauch

Muskat, Kreuzkümmel und Kurkuma

Salz & Pfeffer

Butterbrösel:

100 g Butter

5 EL Brösel

1 EL frisch gehackte Kräuter

Sesam, Salz & Pfeffer

1. Den Hokkaido in kleine Würfel schneiden und kurz in der Pfanne anschwitzen und noch warm gemeinsam mit dem Knödelbrot in eine Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen (nicht kochen!) und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend über das Knödelbrot und den gewürfelten Kürbis gießen.
2. Die Mischung vorsichtig durchrühren und mindestens 20 Minuten rasten lassen. Nachdem die Masse abgekühlt ist, kommen alle andern Zutaten dazu - der Käse wird mit der Hand gebrochen und wie alles andere untergerührt.
3. Danach schöne, gleichmäßige Knödel drehen und im wallenden, aber nicht kochenden Salzwasser für ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Nussbutter 100 g Butter in einen Topf geben und unter ständiger Beobachtung so lange auf dem Herd stehen lassen, bis sich die Butter klärt (ca. 15min). Leicht abkühlen lassen und danach Brösel und Kräuter unterrühren.
5. Knödel in einem tiefen Teller mit der Nussbutter und frischen Kräutern anrichten und noch heiß genießen.

TIPP: Mit frisch sautiertem Babyspinat schmecken diese wunderbaren Knödel gleich noch viel besser! Statt der Nussbutter eignet sich auch ein Schuss Kürbiskernöl zum Garnieren.