

Kürbisnocken

Für 4 Personen



Zutaten

400 g	mehlige Kartoffeln
800 g	Kürbis
1 Tl	Rapsöl
200 g	Mehl
2 Stk.	Eier
50 g	Hartkäse gerieben
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Rapsöl guter Qualität
	Frisch geriebener Sbrinz

Zubereitung

- Die Kartoffeln mit der Schale weichkochen und abkühlen lassen.
- Den Kürbis waschen, zerteilen und die Kerne entfernen. In 3 cm grosse Stücke schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Kürbis dazugeben. Andämpfen, evtl. etwas Wasser dazugeben. Die Pfanne mit einem Deckel schliessen und den Kürbis weichkochen, bis er zerfällt. Restliches Wasser verdampfen lassen. Kürbis etwas auskühlen lassen.
- Die Kartoffeln schälen und mit dem Kürbis durch Pass-vite treiben.
- Mehl, Eier und Käse dazugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- In einer grossen Pfanne Salzwasser aufkochen lassen. Mit zwei Kaffeelöffel aus dem Teig Nocken formen. Diese im Wasser ziehen lassen und wenn sie an die Oberfläche kommen herausnehmen und gut abtropfen lassen.
- In einer Bratpfanne etwas Butter erhitzen und die Nocken darin goldig anbraten.
- Mit Rapsöl, Pfeffer und frisch geriebenem Käse anrichten.



Tips

- Der Kürbis und die Kartoffel sind eher süsslich im Geschmack. Deshalb darf die Teigmasse kräftig gewürzt werden.
- Schneller können die Nocken geformt werden, wenn der Teig in einen Spritzsack gegeben wird und die Nocken mit einem Messer immer wieder abgeschnitten werden.
- Der Teig klebt nicht an den Kaffeelöffeln oder am Messer, wenn diese immer wieder ins Kochwasser getaucht werden
- Zu den Nocken passt auch gut Pesto, z.B. Baumnußpesto