Kürbisnockerl

Die vegetarischen Kürbisnockerl sind ein feines, vegetarisches Hauptgericht. Die köstliche Nockerl sind auch ideal als Beilage zu Fleischgerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Kürbisse (z.b.Hokkaido)
2 EL	Butter
150 g	Ricotta
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 Prise	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kürbisnockerl** den Hokkaido Kürbis in kleine Stücke schneiden. In ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab fein pürieren. Die Butter schmelzen, von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Das Kürbismus, Ricotta mit Eiern zu einer Masse verrühren, das Mehl nach und nach unterrühren. Die abgekühlte Butter zugeben und gut vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Im Kühlschrank für etwa 30 Minuen ruhen lassen.

2. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Esslöffeln aus der Teig-Masse Nockerl formen und ins leicht siedende Wasser geben. Die Kürbisnockerl einige Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Nockerl abschöpfen und abtropfen lassen.

Tipp

Vor dem Servieren die vegetarischen Kürbisnockerl in geschmolzener Butter schwenken und nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.