

## Kürbisnockerln

<b>Thema:</b>	Ein wärmendes Familienessen
<b>Saison:</b>	Herbstzeit ist Kürbiszeit
<b>Besonderheit:</b>	Direkt aus der Auflaufform genossen schmeckts am Besten
<b>Zu Beachten:</b>	Achtung – „Schaufelfaktor“

### Zutaten / Einkaufsliste

(ca. 4 Personen)

#### Kürbisnockerln

500 g	Kürbis
550 g	Mehl
3	Eier
2 EL	Olivenöl
n.B.	Salz, Pfeffer
n.B.	Muskatnuss
n.B.	Brühe

#### Für die Sauce

½ Stange	Lauch
5	Schalotten
1/2	chinesischer Knoblauch
200 g	Geselchtes
250 ml	Weißwein
1/8 lt.	Brühe
200 g	Rama Creme fraiche (15%)
150 g	geriebener Käse
n.B.	Öl, Salz und Pfeffer
n.B.	Petersilie
n.B.	Kresse (Deko)



### Zubereitung

Für die Nockerln den Kürbis würfeln und in Brühe weich kochen, pürieren und auskühlen lassen (ca. 1/8 lt. Brühe für die Sauce aufheben. Gemeinsam mit dem Mehl, Eiern, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem zähen Teig verrühren. Die Nockerln durch ein Nockerlreibe pressen. Aufkochen lassen und unter kaltem Wasser kurz abschwemmen.

Für die Sauce die Schalotten und den Lauch in Halbmonde schneiden, den chinesischen Knoblauch fein hacken und das Geselchte in kleine Würfel zerteilen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Lauch kurz anrösten, Knoblauch und Geselchtes hinzufügen, weiterbraten mit dem Weißwein ablöschen und das Ganze einreduzieren lassen. Mit der Brühe auffüllen und das Creme fraiche einquirlen. Mit Salz und Pfeffer, sowie feingehackter Petersilie abschmecken.

Die Sauce mit den Nockerln vermischen und in eine Auflaufform füllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr (ca. 180°C Heißluft) 30 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit der Kresse bestreuen.

Für die vegetarische Variante einfach auf das Geselchte verzichten



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*