

Kürbisknödel mit Räuchertofu (für 4 Portionen)**Zutaten:**

500 g Kartoffeln, mehlig	¼ Bund Schnittlauch
300 g Hokkaido-Kürbis	2 EL Bratöl
1 Zwiebel	Kräutersalz, Pfeffer, Muskat
100 g Champignons	80 g Kartoffelstärke
100 g Räuchertofu	80 g Butter
Etwas Zitronenschale	10 Blätter Salbei

So geht's:

Kartoffeln mit Schale dämpfen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis entkernen, mit Schale fein reiben, in ein Sieb geben und Flüssigkeit ausdrücken.

Füllung: Zwiebel, Champignons und Tofu in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl, 5 Minuten anbraten. Fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Knödel: Zu den Kartoffeln, geriebener Kürbis und Stärke hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse 8 gleichgroße Knödel formen. In die Mitte der Knödel je eine Vertiefung drücken und 2 TL Füllung hineingeben. Öffnung schließen. Knödel im siedendem Salzwasser 8-10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbei darin 2 Min. schwenken, damit die Butter das Aroma annimmt. Knödel hinzugeben und schwenken, bis sie goldbraun sind. Dazu einen Blattsalat servieren.

Guten Appetit!

© Schrotkorn

Gefördert durch

