

Kürbisknödel auf einem Herbstsalat

Diese herzhafte Knödel-Salat-Kombination eignet sich hervorragend für die Tage im Herbst, wo die Temperaturen doch noch einmal in die Höhe steigen.

Kürbisknödel auf einem Herbstsalat

3 Portionen {6 Knödel}

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

1 Pkg. LAND-LEBEN Dinkel-Semmelwürfel

160 ml Milch

2 Eier {Größe L}

1 große|alternativ 2 kleine Schalotten

2 Zehen Knoblauch

180 g Kürbis {gewürfelt}

1 EL Öl

Salz & Pfeffer

Oregano & Basilikum {getrocknet}

2 EL Mehl
3 Fäuste Vogerlsalat

Zum Garnieren:
Olivenöl & weißer Balsamico
Kürbiskerne
Optional: Kürbiskernöl

Zubereitung:

Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Heiße Milch sowie die Eier hinzufügen. Die Schalotte{n} schälen, fein hacken. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Kürbis je nach Sorte schälen, anschließend sehr fein würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbiswürfel, Knoblauch und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Zu den Semmelwürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken. Mehl dazugeben. Mit den Händen gut durcharbeiten. Anschließend mit feuchten Händen Knödel formen. Diese im Dampfgarer bei 100% Feuchte für rund 18 bis 20 Minuten oder im Wasserbad bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Vogerlsalat mit Öl & Essig abschmecken.

Die warmen Knödel auf dem Vogerlsalat mit Kürbiskernen garniert servieren.

Tipp: Den Salat mit Kürbiskernöl anrichten.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH