

FÜR ALLE SINNE

KÜRBISKNÖDEL MIT FELDSALAT

Herzhaft, säuerlich, süß und fein zugleich!

**Zubereitung:**

1. Etwa 350 g Hokkaido Kürbis in Stücke schneiden und mit 1 EL Olivenöl vermengen. Bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten im Ofen backen. Anschließend fein pürieren und auskühlen lassen. Lässt sich auch gut einen Tag vorher vorbereiten.
2. Knödelbrot mit Eiern, Mehl, Grieß, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Milch und Butter leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Zum Knödelbrot geben und alles gut vermengen. Etwa 20 Minuten ruhen lassen.
3. Kürbispüree dazugeben und nochmals gut vermengen. Weitere 10 Minuten ziehen lassen.
4. Aus der Masse kleine Knödel formen. In einem Topf Salzwasser zum Sieden bringen und die Knödel darin etwa 10 Minuten garen.
5. Währenddessen die Butter in einer Pfanne langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und in der braunen Butter schwenken.
6. Für das Dressing alle Zutaten zu einem glatten Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Feldsalat auf Teller verteilen. Apfel in Spalten schneiden und zusammen mit den Datteln auf dem Salat verteilen. Die Kürbisknödel daraufsetzen. Mit dem Dressing beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.

🕒 45 Minuten Zubereitungszeit

🍴 ~ Bei Aufteilung in 4 Portionen ergibt sich ein Durchschnittswert von ca 725 kcal pro Portion.

Zutaten: Knödel (ca. 4 Portionen):

120 ml Milch
 250 g Knödelbrot (Brötchenscheiben vom Vortag)
 40 g Butter
 300 g Kürbispüree vom Hokkaido Kürbis
 50 g Kürbiskerne, gehackt
 2 Eier
 2 EL Mehl
 2 EL Grieß
 etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss
 50 g Butter für die braune Butter

Salat:

200 g Feldsalat
 6 Datteln
 50 g Kürbiskerne
 1 Apfel

Dressing:

1 TL Senf
 1 TL Honig
 3 EL Öl
 2 EL Rotweinessig
 1 EL Wasser
 etwas Salz, Pfeffer

REZEPTE FINDET IHR AUCH AUF UNSERER WEBSITE

Auf unserer Website erwarten Euch noch mehr leckere Rezepte für verschiedene Anlässe. Auch in Zukunft findet Ihr hier regelmäßig neu entwickelte Rezepte.

<https://grell.de/#rezepte>

