



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

.....

### Zutaten

.....

300 G  
gegarter Kürbis, püriert (Hokkaido oder Butternuss)

.....

5 Eier

.....

250 G Knödelbrot

.....

125 G Topfen

.....

Salz

.....

Muskat

.....

Thymian

.....  
Petersilie  
.....

CA. 120 G

Käse zum Füllen der Knödel (Frischkäse, Schafkäse oder Brie)  
.....

CA. 100 G      griffiges Weizenmehl  
.....

80 G            Brösel  
.....

40 G            gehackte Kürbiskerne  
.....

Öl zum Frittieren (zB Rapsöl)  
.....

## Zubereitung

1. Gegarten, pürierten Kürbis mit 3 Eiern vermischen.
2. Knödelbrot und Topfen untermischen.
3. Mit Salz, gemahlener Muskatnuss, gehacktem Thymian und Petersilie würzig abschmecken.
4. Die Knödelmasse in 8 Portionen teilen.
5. Die Knödel mit Käse nach Geschmack füllen.
6. Knödel in Mehl, 2 verquirlten Eiern und dem Mix aus Brösel und Kürbiskernen panieren.
7. Bei mittlerer Hitze goldgelb frittieren.

Isst-Gut-Rezept, Gemüse-Tag / Nudel-Tag

Zu den Knödenl passt ein knackiger Salat der Saison, ebenso wie Rahmwirsing oder gebratener Spinat oder Mangold.