



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Herbst

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Laibchen und Nockerl

1 Karotte

250 G Topfen

2 Eidotter

100 G griffiges Mehl

gemahlener Pfeffer

Kräutersalz

Kürbis

1 Hokkaidokürbis

pflanzliches Öl

Rosmarin

Thymian

Kräutersalz

Zubereitung

1. Karotte raspeln.
 2. 125 g Topfen, 1 Eidotter und 50 g griffiges Mehl mit der geriebenen Karotte vermischen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken – 10 min rasten lassen.
 3. Mit feuchten Händen Laibchen formen.
 4. Danach in heißem Fett ca. 5 min langsam herausbacken.
1. Die restlichen Zutaten vermengen und 10 min rasten lassen.
 2. Mit zwei Löffeln Nockerl formen.
 3. Danach ca. 5 – 8 min. in wallendem Salzwasser ziehen lassen.
1. Kürbis (Hokkaido) halbieren, entkernen, und in grobe Stücke schneiden.
 2. Mit Rapsöl, Rosmarin, Thymian und Kräutersalz vermischen und für 15 – 20 min bei 160° C Ober-Unterhitze im Rohr backen

Laibchen und Nockerl und Kürbisgemüse anrichten und genießen – Mahlzeit!