



## Benötigte Zutaten

300 g	Semmeln vom Vortag oder Knödelbrot in Stücken
1	Zwiebel mittlerer Größe
320 g	Hokkaido Kürbis entkernt
1/2 Bund	Petersilie
45 g	<b>Premium Teebutter</b>
325 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
4	Eier
2 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer und Muskatnuss
100 g	<b>Premium Bergkäse oder Premium Heujuwel</b>
etwas	Mehl (optional)
60 g	<b>Premium Teebutter</b>
10	Salbeiblätter (klein)

## Kürbisknödel mit Salbeibutter

Die vielen herbstlichen Kürbisse sind immer wieder ein Highlight. Sie sind nicht nur ein Augen- sondern auch ein Gaumenschmaus. Fernsehköchin Iris Köck freut sich auf Kürbisknödel mit Salbeibutter. Das Rezept für Sie zum Nachkochen finden Sie hier.

### Anleitung

1. Den Kürbis in Stücke schneiden und ca. 10 Minuten in Wasser weichkochen, danach abseihen und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Petersilie schneiden.
3. Die Milch (Zimmertemperatur), die Zwiebelbuttermischung, die Eier, den Kürbis und die Petersilie über das Knödelbrot geben und gut mischen.
4. Die Gewürze dazugeben. Etwas durchziehen lassen. Sollte der Teig zu weich sein, etwas Mehl unterrühren.
5. In der Zwischenzeit würzigen Käse in 1 x 1 cm große Stücke schneiden.
6. Wasser erhitzen (Achtung: Nicht kochen!).
7. Am besten mit nassen Händen aus der Knödelmasse Kürbisknödel formen, dabei in die Mitte jeweils ein Stück Käse einarbeiten.
8. Die Knödel im Wasser ca. 10 Minuten sieden lassen.
9. Etwas Butter erhitzen und die Salbeiblätter darin ziehen lassen. Die Knödel abseihen und mit Salbeibutter servieren.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**

*SalzburgMilch*

