

# Kürbis-Knödel mit Salbeibutter und kernigem Topping

## Für zwei Personen

### Für die Knödel:

4 Laugenbrezen vom Vortag	400 g Hokkaido-Kürbis	150 ml Milch
2 Eier	Muskatnuss	1 Msp. Zimt
1 Msp. Chilipulver	Salz	Pfeffer

### Für die Salbeibutter:

200 g Würfel-Speck	150 g Butter	20 Salbeiblätter
--------------------	--------------	------------------

### Für das Topping:

1 EL Kürbiskerne	1 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Pinienkerne
1 EL Butter	1 TL Zucker	1 Prise Salz

### Für die Garnitur:

1 Stück Parmesan

### Für die Knödel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis halbieren und entkernen. In kleine Stücke schneiden.

Einen Teil in den vorgeheizten Ofen geben. Rest in kochendes Wasser geben und weichkochen. Milch erwärmen und mit den klein geschnittenen Brezen und den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und einweichen lassen.

Den weichgekochten Kürbis mit dazu geben und alles vermengen.

Kürbis aus dem Ofen zum Schluss dazugeben, dieser darf noch ein bisschen fester sein. Ist die Masse zu weich etwas Mehl hinzugeben.

Knödel in kochendes Wasser geben und gut durchgaren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Salbeibutter:

Butter und Salbeiblätter in eine Pfanne geben.

Gewürfelten Speck hinzugeben und alles zusammen langsam erwärmen.

Kurz bevor die Knödel fertig sind die Butter stark erhitzen. Knödel hinzugeben und durchschwenken.

### Für das Topping:

Kerne mit Butter, Zucker und Salz kurz in der Pfanne erwärmen. Und fix auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben und am Ende über dem Gericht verteilen.

Eva Engelke am 21. September 2022