



Kürbis Käse Knödel mit Salbeibutter

Zutaten für 8-10 Knödel:

250 g Semmelwürfel
120 g Vorarlberger Bergkäse
geraspelt
1 Ei
300 ml Ländle Milch
2 EL 8 Kräuter Tiefkühl oder frisch
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Gemüsebrühwürfel
1 Bio Hokkaido Kürbis
250 – 300 g
etwas Mehl zum Binden
2 EL Ländle Butter Süßrahm
4-6 Salbeiblätter

Den Kürbis gut waschen und halbieren. Mit etwas Olivenöl bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad ca. 30- 35 min backen bis der Kürbis leicht braun und weich geworden ist.

Etwas abkühlen lassen und dann mit einem Hochleistungsmixer oder Pürierstab ganz fein pürieren.

Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben. Ländle Milch mit Brühwürfel erwärmen und über die Semmelwürfel gießen. Alle restlichen Zutaten inkl. dem Kürbispüree untermischen und alles sehr gut vermengen.

Falls die Masse zu feucht ist, einfach etwas Mehl zufügen.

Die Masse ca. 15 min durchziehen lassen. In der Zwischenzeit entweder den Dampfgarer vorheizen oder Salzwasser zum Kochen bringen. Zu Knödel formen und jeweils für 20 min entweder kochen oder Dampfgaren.

Die Ländle Butter mit den Salbeiblättern erwärmen bis die Butter klar und leicht braun ist. Dabei den Topf die ganze Zeit etwas schwenken damit nichts anbrennt.

Die Knödel auf Tellern anrichten und mit der Salbeibutter übergießen.