

# Kürbis Knödel mit Salbei Butter

800 g Hokkaido Kürbis

in Scheiben oder Würfel schneiden

2 Eßl Öl,

in einer gr. Schüssel mit dem Kürbis vermengen

1 Teel. Salz

vermengen, auf ein Backblech geben, 30-40 Min. 180 Grad, auskühlen lassen

200g Brot oder Brötchenreste

würfeln

170 ml warme Milch

zu den Brotwürfeln geben, alles gut vermischen, 20 Min ziehen lassen

2 Eier

2 Eßl Mehl

50 g geriebenen Käse

alle Zutaten gut miteinander durchkneten

Salz Pfeffer, Muskat, Zimt

und 20 Min. ruhenlassen

In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, leicht Salzen und dann die Hitze so regulieren, dass das Wasser nur noch siedet. Mit leicht feuchten Händen 10 Knödel formen, vorsichtig in siedendes Wasser geben und ca. 15-20 Minuten im Wasser ziehen lassen, bis sie gar sind. Herausnehmen und abtropfen lassen.

## Salbeibutter:

60 g Butter

zerlassen,

10-15 Salbeiblätter

klein zupfen und in der Butter goldig braten

