



Bits & Bites of natural food  
and adventurous travels

## KÜRBISNOCKERL-GRÖSTL

Zutaten für ca. 5-6 Personen

- 350 Gramm Kürbis in ca. 1 cm grosse Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- 3 Eier
- 220 Gramm Mehl, Type 550
- 3 Esslöffel gehackte Petersilie
- Muskatnuss
- Butter zum Anbraten
- frische Salbeiblätter
- geriebener Pecorino zum Drüberstreuen

1. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen
2. den leicht gesalzenen Kürbis in der Pfanne garen bis er zerfällt, das dauert ca. 20 Minuten
3. die gekochten Kürbiswürfel mit einer Gabel zerdrücken
4. mit Eier und Mehl zu einer dicken Paster verrühren
5. Petersilie untermischen, salzen (grosszügig, Kürbis verträgt einiges an Würze) und mit etwas Muskatnuss verfeinern
6. Salzwasser zum Kochen bringen
7. mit 2 Esslöffel Nockerl formen - wie das geht, sieht man in [diesem Video](#)
8. Nockerl in wallendes Salzwasser geben und ziehen lassen bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen

9. Die Kürbisnockerl mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen
10. entweder gleich oder 2, 3 Tage später die Nockerl in Scheiben schneiden und in Butter anbraten
11. aus der Pfanne nehmen
12. Salbei kurz in der verbliebenen Butter anbraten und über die Nockerl geben
13. mit geriebenem Pecorino bestreuen