

## Kürbis-Knöpfli

FÜR 4 PERSONEN

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Stehen lassen: ca. 30 Min.

½ Esslöffel Butter

300 g Kürbis (z. B. Moschus), in  
Stücken (ergibt ca. 250 g)

1 dl Gemüsebouillon\*,

3 Esslöffel beiseite gestellt

wenig Pfeffer aus der Mühle

200 g Knöpfliemehl\*

100 g Weissmehl

1 Esslöffel feiner Maisgriess\*

¾ Teelöffel Salz\*

3 frische Eier

Salzwasser, siedend

4 Esslöffel Kürbiskerne,  
geröstet



**1.** Butter warm werden lassen, Kürbis kurz andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt weich köcheln, würzen. Kürbis pürieren, auskühlen. **2.** Mehl, Griess und Salz in einer Schüssel mischen. **3.** Eier, Kürbispüree und beiseite gestellte Bouillon gut verrühren, auf einmal zum Mehl giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen. **4.** Teig portionenweise durchs Knöpfli sieb ins leicht siedende Wasser streichen, Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Kurz vor dem Servieren alle Knöpfli nochmals ins siedende Wasser geben, heiss werden lassen, abtropfen, anrichten. **5.** Kürbiskerne darüber streuen.

**Passt zu:** Geschnetzeltem

### Mein Einkauf

- 300 g Kürbis (z. B. Moschus)
- 200 g Knöpfliemehl\*
- 1 Esslöffel feiner Maisgriess\*
- 3 frische Eier
- 4 Esslöffel Kürbiskerne

### Im Vorrat

- Butter
- Gemüsebouillon\*
- Weissmehl

\*Diese Zutaten sind nicht als Coop Naturaplan-Produkte erhältlich.