

Kürbis-Pflanzerl

Für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
Knödelbrot von 6 Semmeln	Milch erwärmen und über das Knödelbrot gießen, dann die Eier zugeben.
200 ml Milch	
2 Eier	
1 kleine Zwiebel	würfeln und in der Pfanne glasig dünsten, abkühlen und zugeben.
300 g Hokkaidokürbis	Kürbis weich kochen, mit den Gewürzen pürieren, zur Knödelmasse geben und abschmecken.
Salz, Pfeffer, Muskat, Nelkenpulver, Curry, Zimt	
evtl. Semmelbrösel	falls der Teig zu weich ist, zugeben
Rapsöl	Aus dem Knödelteig Pflanzerl formen und in einer Pfanne mit etwas Rapsöl braten.

Ich esse die Pflanzerl am Liebsten mit Kräuterquark und einem herbstlichen Salat.

