

Spinat Nockerl Kürbis Gemüse Salbei Butter

150 g Blattspinat, 150 g Ricotta, 200 g Mehl, 1/2 Stk. Hokkaido Kürbis, 2 Stk. rote Zwiebel, 6 EL Butter, 2 Stk. Eier, 50 g Parmesan gerieben, 12 Stk. Salbeiblätter, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat

Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und die Hälfte in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz anschwitzen. Spinat zugeben und ca 5 Minuten dünsten. Spinat herausnehmen, abkühlen lassen, ausdrücken und fein hacken. Kürbis entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Teil 2 Spinat mit Ricotta, Eiern sowie Parmesan vermengen. Das Mehl in die Masse einarbeiten und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Mit zwei kleinen Löffel Nockerl formen und im siedenden Salzwasser ziehen lassen bis diese gar sind. Wenn die Nockerl oben schwimmen mit einer Nudelkelle (Lochkelle) herausnehmen und zur Seite stellen.

Teil 3 Kürbis in einer Pfanne mit 1 EL Butter ca. 10 Minuten braten. restliche Zwiebel zugeben und kurz dünsten. Nocken zugeben und kurz anbraten. In einer weiteren Pfanne 4 EL Butter zerlassen, Salbei zugeben und kurz rösten. Butter darf nicht verbrennen. Nocken mit Salbei Butter übergießen und servieren. Fertig!

