



Kürbissnocken auf frischem Jungspinat

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Hokkaido Kürbis
100 g Mehl
1 Ei
100 g geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

700 g frischer Jungspinat
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
20 g Pinienkerne
25 g Butter
30 g gehobelter Parmesan

Zubereitung der Kürbissnocken:

Den Kürbis schälen, entkernen und in gesalzenem Wasser weichkochen. Den Kürbis abseien, in ein Tuch geben und auswinden. Das Kürbisfleisch mixen und in eine Schüssel geben. Das Ei, das Mehl, den geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer dazu geben und zu einer homogenen Masse vermengen. Nun mit zwei Esslöffeln Nocken formen und auf ein bemehltes Blech geben. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Nocken darin kochen, bis sie oben schwimmen. In einem Töpfchen die 25 g Butter erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe erhält.

Zubereitung des Jungspinats:

Eine Pfanne mit der Knoblauchzehe gut ausreiben und die 40 g Butter darin aufschäumen. Die Pinienkerne darin kurz mitrösten. Den Spinat dazu geben und mitbraten bis er zerfällt. Salz, Pfeffer nach Belieben begeben.

Anrichten:

Zum Anrichten auf einem flachen Teller ein Beet aus dem Spinat machen. Die Nocken locker darauf verteilen und mit brauner Butter beträufeln. Den gehobelten Parmesan darüber streuen. Deko Tipp: frischer Kerbel

Bon appétit