Rezept

Kürbisnockerl mit Salbeisahne

Ein Rezept von Kürbisnockerl mit Salbeisahne, am 11.11.2026

Zutaten

1 Stück	Kürbis (1 kg, am besten vom schön dunkelorangen Muskatkürbis)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
2	Knoblauchzehen
	1/8 l trockener Weißwein oder Gemüsebrühe
4 EL	frisch geriebener Parmesan
2	Eigelbe (Größe M)
300 g	Mehl
	Pfeffer aus der Mühle
4	Stängel Salbei
1 EL	Butter
150 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad einschalten (auch schon jetzt: Umluft 160 Grad). Kürbis in gröbere Stücke teilen und die Kerne mit dem faserigen Fruchtfleisch aus dem Inneren mit einem Messer herausschneiden. Die Kürbisstücke nebeneinander in eine hitzebeständige Form oder aufs Backblech legen. In den Ofen auf die mittlere Stufe schieben und etwa 1 Stunde backen, bis das Kürbisfleisch weich ist.

2. Aus dem Ofen nehmen und so weit abkühlen lassen, dass man den Kürbis anfassen kann. Dann das Fruchtfleisch von der Schale abschneiden und sehr fein zerkleinern (Küchenmaschine oder Mixer). Das Püree noch mehr auskühlen lassen. Mit Eigelben und dem Mehl in eine Schüssel füllen, gut mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gründlich verrühren.

3. In einem großen weiten Topf viel Wasser aufsetzen und salzen. Bis das Wasser kocht, schon mal Salbei abbrausen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

4. Zurück zu den Nockerln: Vom Teig mit zwei Teelöffeln kleine Nockerl abstechen und ins Wasser legen. (Bis der ganze Teig abgestochen ist, dauert's eine Weile. Den Nockerln schadet es aber nicht, wenn sie länger im Wasser schwimmen, also bitte nicht hektisch werden.) Wenn alle Nockerl im Wasser sind, die Hitze klein stellen und die Nockerl offen ungefähr 10 Minuten ziehen lassen.

5. Zeit genug für die Sauce: Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Den Salbei und Knoblauch einrühren und andünsten. Mit Wein oder Brühe und der Sahne aufgießen und bei starker Hitze leicht einkochen lassen. Häufig durchrühren. Topf vom Herd ziehen, Käse in die Sauce rühren, schmelzen lassen. Dann erst mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Die Kürbisnockerl mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gleich in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Salbeisahne darüber löffeln. Fertig!