

Rezept

Kürbisknödelchen mit Paprikarahm

Ein Rezept von Kürbisknödelchen mit Paprikarahm, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 400 g Kürbisfruchtfleisch (ohne Schale) | 1 Packung Kloßteig halb und halb für Kartoffelknödel |
| Salz | Pfeffer |
| 3 pralle rote Paprikaschoten | 3 EL Butter |
| 200 g Sahne | etwas Cayennepfeffer |
| 2 EL Sesamsamen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfruchtfleisch sehr fein raspeln. Die Raspel mit 300 ml kaltem Wasser mischen und das Kloßmehl unterkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig 10 Min. zum Ausquellen stehen lassen.
2. Inzwischen für den Paprikarahm die Paprikaschoten waschen und mit dem Sparschäler die Haut abschälen. Dann die Paprikaschoten halbieren, putzen und in Würfel schneiden. Butter in einer tiefen Pfanne zerlassen und die Paprikawürfel darin andünsten. Zugedeckt in ca. 15 Min. weich dünsten. Wenn nötig, etwas Wasser zugeben. Paprika mit der Sahne pürieren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
3. Den Kloßteig nochmals gut durchkneten und mit angefeuchteten Händen portionsweise zu ca. 2 cm großen Kugeln rollen. Knödelchen in reichlich Salzwasser 2-3 Min. kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.
4. Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Knödelchen darin schwenken und mit der Sauce servieren.