

Herbstliche Pilzpfanne mit Kürbisnocken und Kräutern



Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 600 g Kürbis, entkernt und gewürfelt
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Butter zum Braten
- 600 g gemischte Pilze (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons)
- 1 rote Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Butter
- Kräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- Wer möchte: ein paar Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und gekochte grüne Bohnen



Zubereitung

Für die Kürbisnocken die Kürbiswürfel in einem Topf mit 250 ml gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten weichdünsten. Danach in einem Sieb ausdampfen lassen.

Die abgekühlten Kürbiswürfel mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend das Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und das Mehl hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. Im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf der Arbeitsfläche mit Mehl 2 cm dick auswalgen. Dann in Streifen schneiden, so dass ca. 2 cm dicke Würste entstehen (bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben). Mit einem Teigschaber kleine Nocken abstechen. Die Nocken in siedendem, leicht gesalzenem Wasser garen, bis diese an die Oberfläche schwimmen. Mit einem Sieblöffel herausfischen und in einer Pfanne mit zerlassener Butter warmhalten.

In einer anderen Pfanne die geputzten Pilze und die Zwiebelspalten mit etwas Öl braten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben. Wer möchte, gibt noch halbierte Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und gekochte, grüne Bohnen dazu. Zum Schluss mit Kräutern verfeinern. Vor dem Servieren die warmen Kürbisnocken untermischen.

Tipp: Wer möchte, kann vor dem Servieren noch fein geriebenen Bergkäse über die Pfanne streuen.