

# Bauerntopfenlaibchen und Nockerl mit Kürbis

## 1/3 Topfenlaibchen

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst    Für: 4 Personen



### Zutaten

1	Karotte
250 G	Topfen
2	Eidotter
100 G	griffiges Mehl
	gemahlener Pfeffer
	Kräutersalz

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zubereitung

1. Karotte raspeln.
2. 125 g Topfen, 1 Eidotter und 50 g griffiges Mehl mit der geriebenen Karotte vermischen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken – 10 min rasten lassen.
3. Mit feuchten Händen Laibchen formen.
4. Danach in heißem Fett ca. 5 min langsam herausbacken.

### Info

Laibchen und Nockerl und Kürbisgemüse anrichten und genießen – Mahlzeit!

## 2/3 Topfennockerl

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst    Für: 4 Personen



### Zutaten

.....	
1	Hokkaidokürbis
.....	
	pflanzliches Öl
.....	
	Rosmarin
.....	
	Thymian
.....	
	Kräutersalz
.....	

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zubereitung

1. Die restlichen Zutaten vermengen und 10 min rasten lassen.
2. Mit zwei Löffeln Nockerl formen.
3. Danach ca. 5 – 8 min. in wallendem Salzwasser ziehen lassen.

# Bauerntopfenlaibchen und Nockerl mit Kürbis

---

## 3/3 Kürbis

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst    Für: 4 Personen

---



**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

### Zubereitung

1. Kürbis (Hokkaido) halbieren, entkernen, und in grobe Stücke schneiden.
2. Mit Rapsöl, Rosmarin, Thymian und Kräutersalz vermischen und für 15 – 20 min bei 160° C Ober-Unterhitze im Rohr backen