

Dinkellaibchen mit Kürbispüree

1/2 Laibchen

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



© Salzburger Seminarbäuerinnen/Martina Höfelmaier

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

250 G	Dinkelreis
500 G	Wasser
2	Frühlingszwiebeln
200 G	Topfen
120 G	fein geriebener Bergkäse
50 G	Semmelbrösel
2	Eier
	Salz
	Pfeffer
	gehackte Petersilie
	Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung

1. Dinkelreis in der doppelten Menge Wasser bissfest garen und kurz abkühlen lassen.
2. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Butterschmalz glasig dünsten.
3. Den Dinkelreis mit Topfen, Bergkäse, Semmelbröseln und Eiern vermischen und mit den Gewürzen und Petersilie kräftig abschmecken und die Masse ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.
4. 12 größere oder 16 kleinere Laibchen formen und in Butterschmalz knusprig braten.

Info

Isst-Gut-Rezept, Nudel-Tag

Rezept aus Magazin Herbst / Winter 2022

Dazu passt gebratener Salbei. Dafür Salbeiblätter in Öl bei mäßiger Hitze in einer Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Dinkellaibchen mit Kürbispüree

2/2 Püree

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



© Salzburger Seminarbäuerinnen/Martina Höfelmaier

Zutaten

1 KLEINER	Kürbis
1 EL	Butter
1 EL	Crème Fraîche
	Salz
	etwas Kristallzucker

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zubereitung

1. Kürbis aufschneiden, die Kerne entfernen, nach Belieben mit oder ohne Schale in Würfel schneiden und in kochendem Wasser weich dünsten.
2. Die gegarten Kürbiswürfel in einem Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
3. Butter und Crème Fraîche dazugeben und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.