

Kürbisknödel aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

300 g Brötchen vom Vortag, in Stücken
1 Zwiebel halbiert
325 g Hokkaido Kürbis, entkernt in Stücken
½ Bund Petersilie, abgezupft
45 g Butter, in Stücken
325 g Milch
4 Eier
2 TL Salz
6 Pr. Pfeffer

Tipp: je nach Konsistenz etwas mehr Milch



Zubereitung:

Brötchen in den Mixtopf geben, 6-8 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.

Zwiebel, Kürbis und Petersilie in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und ohne Messbecher 8 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1 dünsten.

Milch, Eier, Salz, Pfeffer und zerkleinerte Brötchen zugeben und 30 Sek./Linkslauf/Stufe 3 mischen. 20 Minuten ruhen lassen dabei den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig mit angefeuchteten Händen zu einem Laib formen und in den gefetteten kleinen Zaubermeister legen. Im Backofen ca. 40 Min. backen.

Nach dem Backen aus der Form stürzen und genießen.

Tipp: Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den großen Ofenmeister in den Backofen und kann für Beilagen ideal ergänzt werden, wenn man Schmorgerichte im großen Ofenmeister zubereitet. Einfach ca. 40 min. vor Ende der Garzeit den kleinen Zaubermeister mit in den Ofen geben.

Verwendete Produkte: kleiner Zaubermeister, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN