



Kartoffel-Kürbis-Knödel mit Pfifferlings-Kürbisragout

Zutaten Kartoffel-Kürbis-Knödel

- 375 g mehligkochende Kartoffeln
- 375 g Butternut oder Hokkaido
- 75 g Kartoffelstärke
- 1 EL Mehl

Zutaten Pfifferlings-Kürbisragout

- 200 g Pfifferlinge
- 225 g Kräuterseitlinge (optional)
- 200 g Kürbis, geschält und gewürfelt
- $\frac{3}{4}$ Zwiebel
- 4-5 EL Sonnenblumenöl
- $\frac{3}{4}$ EL Mehl
- 188 g Schlagsahne
- 150 ml Milch
- 2 Zweige Thymian
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Für die Knödel Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Kürbis waschen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit Schale (Hokkaido) ohne Schale Butternut grob würfeln. 300 g Kürbisfruchtfleisch abwägen und nach ca. 10 Minuten zu den Kartoffeln geben, mitkochen.

Wenn Kartoffeln und Kürbis gar sind, in ein Küchensieb schütten und abtropfen lassen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stärke sofort unter die Kartoffel-Kürbis Masse kneten. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Masse ca. 8 Knödel formen.

Knödel in siedendem Salzwasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Pfifferlings Ragout Pilze säubern, evtl. kurz waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Von dem übrigen Kürbisfleisch etwas wegnehmen und würfeln.

Öl nach und nach in einer Pfanne erhitzen. Kürbiswürfel und Pilze darin portionsweise ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei der letzten Portion Pilze Zwiebelwürfel mit braten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen.

Sahne und Milch angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Thymian einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pilz-Kürbisragout auf einem Teller anrichten und den Kartoffel-Kürbis-Knödel darauf anrichten.