



*Kürbiscockerl in Salbeibutter*  
*mit Waldviertler Selchkäse*



*Zutaten für 4 Personen*

1 kg Kürbisfleisch (am besten vom Muskatkürbis)

120g Waldviertler Selchkäse

Mehl (nach Bedarf)

2 Eier

Salz

Pfeffer

120 g Butter

1 EL Salbei (frisch gehackt)



### *Zubereitung*

Für die Kürbiscockerl zunächst den geschälten, entkernten Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Blech (am besten auf einem Gitter) großflächig verteilen und im vorgeheizten Backrohr erhitzen, sodass sich das Wasser absetzen kann (180°C, 10 – 15 Minuten).

Kürbis in ein Sieb geben, ausdrücken und danach passieren. Sollte die Masse innen noch zu wässrig sein, am Herd unter ständigem Rühren gut ausdünsten lassen. Dann die Masse abkühlen lassen. Die Eier einrühren, salzen, pfeffern und mit so viel Mehl verrühren, dass eine mittelweiche Nockerlmasse entsteht.

Einen Topf Salzwasser aufkochen lassen und zuerst ein Probenockerl kochen. Sollte das Nockerl zu weich sein, noch etwas Mehl einrühren. Nun die Masse auf ein nasses oder geöltes Brett geben und mit dem Messer kleinere Nockerl in das heiße Salzwasser schaben. Aufkochen lassen und die Nockerl abseihen.

Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen, den frisch gehackten Salbei dazugeben und die gut abgetropften Nockerl darin schwenken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit grob geriebenem Waldviertler Selchkäse bestreuen und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Mahlzeit* 😊