

# Kürbis-Paprikacreme mit Kümmel- Kartoffelnockerl



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**60 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



## Zutaten für 6 Portionen

### Kürbis-Paprika-Creme:

500 g Ölkürbis ohne Kerne  
50 g Zwiebel  
2 rote Paprika  
30 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Paprikapulver (edelsüß)  
1 Schuss Essig  
Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)  
1 EL Crème fraîche

### Nockerl:

300 g Kartoffel (mehlig)  
100 g griffiges Mehl  
30 g Grieß  
2 Dotter  
Salz, Muskatnuss, Kümmel (gemahlen)  
Zum Schwenken: Butter und Kümmel (ganz)

### Eierschwammerl:

350 g Eierschwammerl  
Salz, Pfeffer a. d. Mühle  
Bohnenkraut (klein gehackt)

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Garnieren

## Zubereitung

Für die Creme klein geschnittenen Kürbis, Zwiebeln und Paprika in Butter anschwitzen, gehackten Knoblauch und Paprikapulver dazugeben, mit Essig ablöschen, würzen und langsam schmoren bis alles weich ist. Crème fraîche beimgen, fein mixen, bei Bedarf passieren und anschließend warm stellen.

Für die Nockerl Kartoffel weichkochen, schälen und pressen. Rasch mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Nockerl oder Schupfnudeln formen und im Salzwasser einkochen. Nockerl einmal aufstoßen lassen, nach 2 bis 3 Minuten Ziehzeit abseihen und in Butter mit Kümmel schwenken.

Die geputzten Eierschwammerl in Öl schwingend rösten und mit den Gewürzen abschmecken.

Beim Anrichten die Creme auf Teller verteilen, mit Nockerl und sautierten Eierschwammerln belegen und mit reichlich Kürbiskernöl garnieren.

**Tipp:** Gericht mit gedünsteten Streifen vom jungen Ölkürbis servieren.

Rezept von **Lorenz Kumpusch** ([www.gaumengut.at](http://www.gaumengut.at)) /  
Foto: **Stefan Kristoferitsch**