

Erdäpfelpaunzen mit Kürbis und Felsenkellerkäse

**Gröben
hof**

Die
gemütliche
Einkehr

www.groebenhof.at

ca. 4 Portionen

Zutaten:

- 400 g in der Schale gekochte, mehlig-e Erdäpfel vom Vortag
- 150 g doppelgriffiges Mehl
- 1 Eidotter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 300g gewürfelte Muskatkürbis
- 3 Eßl. geröstete und leicht gehackte Kürbiskerne
- 1/8 l Rahm
- 130 g geriebener Felsenkellerkäse

Zubereitung:

Die Erdäpfel am Vortag in der Schale kochen und über Nacht auskühlen lassen. Die geschälten Erdäpfel passieren, etwas würzen und mit dem doppelgriffigen Mehl und dem Eidotter zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer dünnen Wurst, ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem Messer oder Teigkarte zu kleinen Erdäpfelpaunzen herunter schneiden.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Kürbis und den Erdäpfelpaunzen im Butterschmalz bei leichter Hitze kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und das Ganze etwa 3 bis 4 Minuten dünsten lassen. Nun die gerösteten und gehackten Kürbiskerne untermischen. Mit dem Rahm aufgießen und einmal kurz aufkochen lassen. Wenn nötig noch etwas nachwürzen. Die Erdäpfelpaunzen in einer großen Schüssel anrichten und den Felsenkellerkäse darüber reiben und servieren.

Als Beilage empfehle ich ihnen eine knackigen grünen Salat.