



Kürbis-Schneebällchen mit Sahnesoße

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
 ½ Hokkaido-Kürbis (geschält, entkernt und grob
 gewürfelt)
 2-3 EL Mehl

Salz, Muskat
 2 Eigelb
 frische Petersilie (gehackt)

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln einen Tag vorher mit der Schale vorkochen und danach pellen.
2. Die Kürbiswürfel auf Backpapier geben, leicht salzen, etwas Olivenöl darüber träufeln und eine halbe Stunde bei 170°C Ober-/ Unterhitze garen.
3. Kartoffeln und Kürbis durch den Fleischwolf drehen und mit dem Eigelb und dem Mehl vermischen. Anschließend mit Salz und Muskat abschmecken und die gehackte Petersilie unterziehen.
4. Aus der Masse runde Klöße formen und etwa 20 Minuten in einem großen Topf mit heißem Salzwasser ziehen lassen.



Zutaten Kürbis-Sahnesoße:

300 g Hokkaido-Kürbis (geschält, entkernt und fein gewürfelt ca. 8 x 8 mm)	Butter
1 Schalotte (fein gewürfelt)	Zucker
200 ml Sahne	Curry, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Kürbiswürfel und Schalotten in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.
2. Anschließend Salz und Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Etwa fünf Minuten zugedeckt garen lassen.
3. Danach die Sahne dazugeben und das Ganze einmal aufkochen. Die Soße für etwa zwei bis drei Minuten ziehen lassen und nach Belieben mit Curry und Cayennepfeffer abschmecken.