

KÜRBISSCHÖBERL – EINLAGE FÜR KLARE SUPPEN

Zutaten:

2 dag Butter
1 kleine Zwiebel
15 dag Kürbis
5 dag Butter
3 Eier
8 dag Mehl
Salz, Pfeffer
Parmesan
Petersilie



Zubereitung:

Kürbis fein reiben. Die Zwiebel sehr fein hacken, in Butter glasig anlaufen lassen. Auskühlen lassen.

Die Butter schaumig rühren, nach und nach die Dotter unterrühren. Eiklar mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen. Mit Mehl, Zwiebel und Kürbis unter den Dotterabtrieb heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse fingerhoch auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Rohr bei 210 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Die Schöberl in beliebige Formen schneiden und als Einlage in die klare, heiße Suppe geben. Mit Petersilie bestreut servieren.

TIPP: Für ein ganzes Blech die doppelte Menge nehmen – lässt sich auch sehr gut einfrieren

GUTES GELINGEN!