



## Amaranth-Nockerl mit Kürbis

### Zutaten: 4 Personen

80 g Amaranth  
150 g Magertopfen  
2 Eier  
80 g Weizengrieß  
Salz, Muskat

700 g Kürbis in Würfel  
1 Zwiebel klein geschnitten (ca. 80 g)  
2 EL Pflanzenöl  
200 ml Gemüsefond oder Wasser  
1-2 TL Paprikapulver  
2-3 Lorbeerblätter  
Majoran, gemahlener Kümmel, Salz, Pfeffer  
ca. 1 TL Stärke

### Zubereitung Nockerl:

Amaranth in der doppelten Menge Wasser ca. 15 Min. weichkochen. Die restlichen Zutaten verrühren, den ausgedrückten Amaranth dazugeben und abschmecken. Die Masse abkühlen lassen.

Danach mit einem Löffel Nockerl formen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen.

### Zubereitung Kürbisgemüse:

Zwiebel bei wenig Hitze mit dem Öl bräunen und das Paprikapulver unterrühren. Mit Fond aufgießen, Gewürze und Kürbis dazu geben. Bei geringer Hitze gar ziehen lassen, gegebenenfalls Flüssigkeit nachgeben.

**TIPP**

Alternativ zu Amaranth kann auch Quinoa verwendet werden.