

Käse-Dampfnudeln auf Kürbisgemüse

3/4 TL	Salz
300 g	Mehl
wenig	Pfeffer
15 g	Hefe
70 g	Butter, flüssig
1,3 dl	Milch, lauwarm
1 Ei	verklopft
wenig	Muskat

1 kg	Kürbis (Muscade und Butternuss), fein gescheibelt
2	Birnen in feinen Schnitzen
1,5 TL	Salz
wenig	Pfeffer

150 g	Greizerzer, mittelreif, in 12 Würfel geteilt
1 EL	Butter, flüssig
4 EL	Nussmischung, grob gehackt

Weissmehl mit Salz mischen. Hefe in der Milch auflösen. Ei, Butter, Milch, Pfeffer und Muskat zum Mehl geben und zu einem weichen Teig kneten. Ca. 1 Stunde zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen.

Kürbisscheiben und Birnenschnitze mischen, salzen und pfeffern, in eine feuerfeste Form füllen.

Teig in 12 gleich grosse Stücke teilen, flach drücken, je 1 Käsewürfel drauflegen, den Teig verschliessen. Zu einer Kugel formen.

Teigkugeln auf dem Gemüsebeet verteilen, nochmals 15 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Anschliessend mit Butter bestreichen, Nüsse darüberstreuen.

Backen: Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und sofort servieren.

