



Kürbis Spätzle



Arbeitszeit: 10 Min



Koch- & Backzeit: 5 Min



ca. 4



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Kürbis Spätzle

- ca. 450- 500 g Hokaido Kürbis
- 300g Weizenmehl Typ 405
- 150g Eier (3 Stück)
- Prise Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kürbis waschen, entkernen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Anschließend den Kürbis pürieren, oder durch die Spätzles- Presse drücken. Kürbispüree, Mehl, Eier und Gewürze mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig schlagen. Eventuell mit Wasser den Teig verdünnen, oder mit Mehl den Teig festigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (je nachdem, ob Sie den Teig schaben, durch eine Spätzlespresse drücken, oder mit der Spätzleshäx machen). Den Spätzlesteig durch die Spätzles- Presse drücken, oder über ein Spätzle- Brett in kochendes Salzwasser schaben. Nach ein bis zwei Minuten sind die Spätzle fertig und können in kaltem Salzwasser abgeschreckt werden.

