

# Kürbis-Spätzle

Für 4 Portionen

Zutaten

1 Kürbis (ca. 600 g)

Salz

175 g Mehl

2 Eier

2 EL Öl

Zubereitung

1. Kürbis schälen, entkernen, die Innenfasern entfernen und in mundgerechte Würfel schneiden.

In Salzwasser ca. 10 Minuten garen.

2. Die Kürbiswürfel in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Anschließend mit dem Pürierstab pürieren.

3. Kürbispüree mit Mehl, Eiern, Salz und Öl zu einem geschmeidigen

Teig verarbeiten.

Der Teig ist fertig, wenn er Blasen wirft.

Dann ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

4. In einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Den Spätzleteig entweder

durch die Spätzlepresse drücken oder auf ein angefeuchtes Holzbrett

geben und mit einem Messer dünne Streifen abschaben.

Spätzle in kochendem Wasser garen, bis sie oben Schwimmen.

Mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Dann auf dem Teller anrichten und sofort servieren.