



Kürbis Spätzle

Zutaten für 4 Personen (Hauptgericht)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 50 Minute



400 g	Kürbis (z.B. Butternut),in Stücken ergibt ca. 300g Mus
1 EL	Butter
1 dl	Gemüsebouillon
wenig	Pfeffer
200 g	Knöpflimehl
100 g	Weissmehl
1 TL	Salz
1 DL	Mineralwasser mit Kohlensäure
3	frische Eier
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

Kürbis schälen und in Stücke schneiden, diese ca. 5 Minuten in etwas Wasser zugedeckt gar dämpfen. Abgiessen (Abtropfwasser aber beiseite stellen) und mit einem Mixstab pürieren oder mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.

Für die Spätzle ein Sieb über eine Schüssel mit dem Kürbismus drin legen und dann das Mehl nach und nach hineinsieben.

Danach in der Mitte eine Mulde formen. Nun die Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen leicht verschlagen und in die Mulde giessen.

Anschliessend Wasser, Salz und Muskatnuss zugeben. Die Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes zunächst auf niedriger, dann auf höherer Stufe zu einem leicht flüssigen Teig verarbeiten. Der Teig ist fertig, wenn sich keine Luftblasen mehr bilden.

Die Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. In einem Topf leicht gesalzenem Wasser zum kochen bringen. Den Teig mit einem Löffel in die Spätzlepresse füllen und über dem kochenden Wasser ausdrücken.

Die Spätzle sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die fertigen Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben und sofort servieren.

Falls die Spätzle nicht sofort serviert werden, mit kaltem Wasser abschrecken und vor dem Servieren in einer Pfanne in etwas Butter schwenken.