

Kürbisspätzle



Zutaten

100 g Hokkaido
2 Eier
1 TL Salz
1 Prise Muskatnuss
50 g Milch
100 g Weizenmehl
100 g Dinkelmehl
Butter

Zutaten Belag

Zwiebeln
Speck
Käse
Kürbiskernöl

Zubereitung

Hokkaido waschen, schälen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 15-20 Sek. auf Stufe 6 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

Eier, Salz, Muskatnuss und Milch im Mixtopf 10 Sek. auf Stufe 6 vermischen .

Weizenmehl, Dinkelmehl und den geriebenen Kürbis zugeben und eventuell mit Hilfe des Spatels 15-20 Sek. auf Stufe 6 vermischen.

Der Teig sollte zähflüssig sein. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Mehl zugeben.

Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Teig mit dem Spätzlehobel ins Wasser drücken, aufkochen lassen, in ein Sieb schütten (oder Varomaufsatz), kurz kalt abschrecken.

In einer Pfanne Butter zerlassen und die Spätzle darin schwenken.

Beilage

Eine goldgelbe Beilage oder mit gebratenen Zwiebeln und Speck oder mit viel Käse und gerösteten Zwiebeln und einem Schuss Kürbiskernöl servieren und als Hauptspeise genießen.