



Kürbisspätzle mit Käse

der schwäbische Klassiker einmal anders

Zubereitung

1. Den Kürbis abbrausen, halbieren und die Kerne entfernen. 400 g Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Kürbiswürfel darin bei mittlerer Hitze dünsten. Nach ca. 7 Minuten 100 ml Wasser angießen und den Kürbis im geschlossenen Topf für ca. 10 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen und mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Kürbispüree, Eier und Mehl in einer Schüssel zu einem Teig vermengen. Den Teig so lange schlagen bis er eine zähe Konsistenz hat und Blasen wirft. Dann ca. 15 Minuten ruhen lassen.
3. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise auf ein feuchtes Spätzlebrett streichen und mit Hilfe einer Palette schmale Streifen ins Kochwasser schaben – alternativ eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel verwenden. Die Spätzle nach ca. 3 Minuten Kochzeit mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen.
4. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Käse reiben. Das übrige Kürbisfruchtfleisch auf der Küchenreibe fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
5. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne im heißen Öl andünsten. Den geraspelten Kürbis hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Spätzle in die Pfanne geben und mit dem Kürbisgemüse vermengen. Alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle in eine Auflaufform geben, mit dem Käse bestreuen und für 8–10 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen überbacken.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

3 EL Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', desodoriert
Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

700 g Hokkaido-Kürbis
50 g Butter
3 Eier
450 g Spätzlemehl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Bergkäse
Pfeffer
Muskat