

## Kürbis-Spätzle

Für ca. 6 Portionen

500 g Kürbis (Hokkaido)  
500g Dinkelvollkornmehl  
5 Eier  
Muskat  
Pfeffer  
ev. Salz



Kürbis kleinschneiden und ca. 10 Minuten kochen, bis er weich geworden ist, danach pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Mehl mit den Eiern und dem Kürbispüree mischen und den Teig für ca. 30 Minuten stehen lassen.

Einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz zum kochen bringen und die Spätzle mit einem Spätzlehobel o.ä. ins Wasser schaben. Schwimmen die Spätzle an der Wasseroberfläche können sie herausgeholt werden. Dies so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Spätzle können dann als Beilage oder für Käsespätzle verwendet werden. Lecker ist es auch, wenn man sie zusammen mit übrigen Gemüse in der Pfanne anbrät (siehe Bild unten).

Guten Appetit

