

Rezept

Käse-Kürbis-Spätzle mit Lauch

Ein Rezept von Käse-Kürbis-Spätzle mit Lauch, am 22.09.2023

Zutaten

ca. 400 g Kürbis (300 g geputzt)	2 Stangen Lauch
2 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	320 g Weizenmehl (Type 1050)
3 Eier	1 TL Currypulver
100 g Reibekäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 19 g F, 25 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Den Kürbis waschen und von Fasern und Kernen befreien. Wenn nötig schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit 200 ml Wasser in einem Topf bei kleiner Hitze garen. Kürbis mitsamt Sud fein pürieren.
2. Inzwischen den Lauch putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchringe darin etwa 5 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das abgekühlte Kürbispüree mit Mehl, Eiern, 1 TL Salz und Currypulver zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte eine dickflüssige Konsistenz haben. Beiseitestellen und zugedeckt 5-10 Min. quellen lassen.
4. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel ins kochende Wasser reiben. Die Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. In eine hohe Auflaufform geben und mit etwas Lauch und Reibekäse bestreuen. Portionsweise in dieser Reihenfolge weiter einschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit Lauch und Reibekäse enden.