

Rezept

Kürbisspätzle-Champignon-Pfanne

Ein Rezept von Kürbisspätzle-Champignon-Pfanne, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Hokkaido-Kürbis (geputzt)	Salz
100 g Weizenmehl (Type 405)	1 Ei (M)
4 Stängel Petersilie	2 Frühlingszwiebeln
400 g Champignons	100 g Bergkäse
100 ml Milch	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 22 g F, 31 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Das Kürbisstück waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kürbiswürfel darin in ca. 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze weich garen. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben, in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Das Kürbispüree mit dem Mehl, Ei und ½ TL Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten, zähflüssigen Teig verschlagen, der Blasen wirft. Den Teig etwa 10 Min. ruhen lassen.
3. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und diese fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in Scheiben schneiden. Den Käse reiben.
4. Die Pilze zusammen mit 4 EL Wasser und den weißen Frühlingszwiebelringen in eine Pfanne geben und bei mittlerer bis großer Hitze anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr aus den Pilzen austritt, dabei ab und an umrühren.
5. In der Zwischenzeit das Kürbiskochwasser erneut zum Kochen bringen und den Spätzleteig mithilfe eines Spätzlehobels ins kochende Wasser reiben. Das Wasser nochmals aufkochen lassen, sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Spätzle mit einem Schaumlöffel aus dem Topf in ein Sieb heben und kurz abtropfen lassen. Danach zu den Pilzen in die Pfanne geben.
6. Käse, Milch, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei kleiner bis mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Spätzlepfanne nochmals abschmecken, mit grünen Frühlingszwiebelringen und Petersilie bestreuen und servieren.