

Rezept

Kürbis-Curry-Spätzle

Ein Rezept von Kürbis-Curry-Spätzle, am 17.04.2024

Zutaten

250 g Kürbisfleisch (geschält und geputzt)	300 g Mehl
1 TL Salz	2 TL Currypulver
3 Eier (Größe M)	250 g frischer Blattspinat
150 g geriebener Ziegenkäse	5 EL Korinthen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch klein würfeln und mit einem Schuss Wasser zugedeckt in einem kleinen Topf in ca. 8 Min. weich dünsten. Anschließend pürieren.
2. Das Mehl mit Salz und Curry mischen. Eier, Kürbispüree und so viel Wasser (höchstens 50 ml) unterrühren, dass der Teig zäh fließt.
3. Reichlich Salzwasser aufkochen. Spinat waschen, putzen und klein schneiden. Backofen auf 100° vorheizen. Teig portionsweise in eine Spätzlepresse oder einen Spätzlehobel füllen und ins kochende Wasser geben. Kommen die Spätzle an die Oberfläche, eine Handvoll Spinat zugeben, einmal aufwallen lassen und alles mit einem Schaumlöffel herausheben.
4. Spätzle und Spinat in eine ofenfeste Form geben, mit etwas geriebenem Käse und Korinthen bestreuen. Im Ofen warm halten. So fortfahren, bis der Teig und der Spinat verbraucht sind.