

# Kürbisspätzle



Für 4 Personen  
Dauer: ca. 40 min. + 30 min. Ruhezeit

## Zutaten

- 200 g Kürbisfleisch
- 190 g Mehl
- 35 g Hartweizengriess
- 2 Eier
- 50 ml Wasser
- 1.5 TL Salz
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 EL Butter



---

## Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 min. garen, bis es weich ist
2. Die Kürbiswürfel auskühlen lassen
3. In der Zwischenzeit in einer Schüssel das Mehl mit Hartweizengriess, Salz und Muskatnuss mischen
4. Die Kürbiswürfel im Mixer oder mit dem Stabmixer gründlich zu feinem Mus verarbeiten
5. Das Kürbismus, die Eier und das Wasser in eine zweite Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut durchmischen
6. Mehlmischung dazugeben und mit dem Handrührgerät weitermischen, bis ein zäher, gleichmässiger Teig entstanden ist
7. Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 min. quellen lassen
8. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und auf niedriger Stufe leicht sieden lassen
9. Den Teig in Portionen durch einen Spätzlehobel oder ein Knöpflesieb direkt ins heisse Wasser drücken (oder traditionell vom Brett schaben)
10. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel geben, einen Esslöffel Butter dazugeben und umrühren
11. Die nächste Portion zubereiten, auch in die Schüssel geben und wieder umrühren, so weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist