

KÜRBIS-SPÄTZLI

300 g Kürbis (Hokkaido) mit Schale, entkernt

1- 2 EL Milch oder Wasser

3 Eier

300 g helles Dinkelmehl

1 - 1,5 TL Salz

Pfeffer und Muskat nach Geschmack

1 grosser Topf mit heissem Salzwasser

Zubereitung:

1. Den Kürbis in Stücke schneiden und in das kleine Garkörbchen geben
2. 500 g Wasser in den Mixtopf füllen und das Körbchen einsetzen, Nun ca. **30 Minuten / Varoma. / Stufe 1** garen.
3. Das Wasser ableeren.
4. Den Kürbis in den Mixtopf füllen, Milch oder Wasser zugeben und **30 Sekunden / Stufe 7** pürieren.
5. Das Kürbispüree kurz auskühlen lassen.
6. Eier , Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack hinzugeben und **2-3 Minuten / Teigstufe** kneten.
7. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
8. Nun einen grossen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.
9. Den Spätzliteig nun portionenweise durch ein Spätzlisieb in das Wasser geben.
10. Sobald die Spätzli an der Wasseroberfläche sind, noch ca. 1 Minute köcheln lassen, mit Hilfe einer Schaumkelle abschöpfen und unter kaltem Wasser abkühlen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
11. Spätzli mit wenig Butter in einer Bratpfanne anbraten & servieren.