

Kürbisspätzle

Kürbisspätzle sind ein einfaches und köstliches Herbstrezept für selbstgemachte Spätzle mit aromatischem Kürbis. Ideal als Beilage oder herzhaftes Hauptgericht mit Salat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Hokkaidokürbise (mit Schale)
70 ml	Wasser
400 g	Weizenmehl
4 Stk.	Eier
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Kürbisspätzle** zuerst den Hokkaido-Kürbis gründlich waschen und grob würfeln. Die Kürbisstücke in einen Topf geben und etwas Wasser hinzufügen. Den Deckel auflegen und den Kürbis etwa 15 Minuten dünsten, bis er weich ist. Durch das Dünsten bleibt der Kürbis aromatisch und bildet gleichzeitig die Grundlage für den späteren Spätzleteig. Nach Ende der Garzeit den Kürbis samt Garflüssigkeit fein pürieren.
2. Es entsteht eine cremige Kürbismasse, die anschließend mit Mehl, Eiern und den gewünschten Gewürzen zu einem glatten Teig vermischt wird. Den Teig gründlich verrühren, bis keine größeren Klümpchen mehr vorhanden sind. Die benötigte Konsistenz des Spätzleteigs hängt davon ab, wie die Kürbisspätzle später zubereitet werden. Je nachdem, ob der Teig geschabt, mit einer Spätzlepresse verarbeitet oder durch ein Spätzlesieb gedrückt wird, kann die Konsistenz etwas angepasst werden. Dafür esslöffelweise Wasser unter den Teig rühren, bis er die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat. Der Teig sollte glatt und formbar sein, aber nicht zu flüssig werden.

3. Anschließend reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Kürbisspätzleteig portionsweise zu Spätzle verarbeiten. Besonders einfach gelingt die Zubereitung mit einem Spätzlesieb: Dafür den Teig portionsweise durch das Sieb direkt in das siedende Wasser drücken. Die Kürbisspätzle etwa 3–5 Minuten kochen lassen. Sobald sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen, können sie mit einem Sieb oder einer Schaumkelle herausgenommen werden. Gut abtropfen lassen und portionsweise weiterarbeiten, bis der gesamte Teig verarbeitet ist.

Tipp

Kürbisspätzle schmecken besonders köstlich mit geschmolzener Butter und geriebenem Käse oder mit gerösteten Kürbiskernen garniert.