

Kürbisknöpfe



Zutaten:

350 g Kürbiswürfel (z.B. Hokaido)
90 g Weizenmehl (Typ 405)
50 g Hartweizengries
3 Eier
Salz, Muskatnuss, Prise Zimt, Chili
1 Schuß Mineralwasser
2 EL Rapsöl



Zubereitung

Die Kürbiswürfel mit Rapsöl vermengen und in einen Bräter geben. Deckel aufsetzen und im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten weich garen.

Wenn die Kürbiswürfel weich sind, diese durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel streichen. Abkühlen lassen!

Kürbispüree mit Grieß, Mehl, Eier, Salz, Muskatnuss, Zimt, Chili und etwas Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig schlagen.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel den Teig nacheinander zu Spätzle bzw. Knöpfe verarbeiten. Schwimmen die Spätzle an der Oberfläche, diese mit einem Sieblöffel herausnehmen und in kalten Wasser abschrecken.

Vor dem Servieren die Spätzle mit etwas Butter und Salz in einer Pfanne warmschwenken.