



Kürbis-Spätzle-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spätzlemehl

(alternativ 300 g Weizenmehl 405 + 100 g Weichweizengrieß)

4 Eier

250 ml Buttermilch

1 EL Öl

1 TL Currypulver

300 g Hokkaido-Kürbis

3 Lauchzwiebeln

100 ml Sahne

150 g Cheddar-Käse, reif

einige Blätter Salbei, frisch (in Streifen geschnitten ca. 4 EL)

ca. 6 EL Butter

Pfeffer / Salz

Zubereitung:

Für die Spätzle das Mehl mit Eier, Buttermilch, Öl und Currypulver zu einem homogenen Teig verrühren/ schlagen bis dieser Blasen wirft. Teig für ca. 30 Min. ruhen lassen.

Zwischenzeitlich den Kürbis in feine Streifen oder Würfel schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Käse reiben und die frischen Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

Die Spätzle durch einen Spätzlesieb streichen, abschöpfen und kurz in kaltem Wasser abschrecken.

Kürbis in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, sodass dieser noch biss hat. Kurz vor Ende die Lauchzwiebeln mit je einem Esslöffel Butter + 1 EL Salbei zugeben und alles für ca. 2 Min. mitbraten. Das Gemüse mit Pfeffer + Salz würzen und aus der Pfanne nehmen.

Erneut 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen und die Spätzle darin etwas bräunen. In der Mitte der Pfanne eine kleine Mulde schaffen und 3 EL Salbeiblätter mit 1 EL Butter darin anbraten, anschließend die Salbeiblätter mit den Spätzle vermengen. Sahne mit Cheddar-Käse zugeben und vermischen. Spätzle mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und das angebratene Gemüse darunterheben.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de