

# Kürbisspätzle

Zutaten für 2 Personen

250 g Hokkaidokürbis	waschen und in dicke Spalten schneiden. In eine passende Auflaufform legen.
1-2 EL Olivenöl	darüber verteilen,
1 Zweig Rosmarin	
1-2 Zweige Thymian	sowie
2 angedrückte Knoblauchzehen	dazu legen und mit
Salz und Pfeffer	würzen. Die Auflaufform mit Alufolie verschließen und alles bei 175°C Ober-/Unterhitze für eine Stunde im Backofen garen lassen. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Kräuterzweige und die Knoblauchschaalen entfernen, den Kürbis zusammen mit dem Knoblauch und der gezogener Flüssigkeit fein pürieren und in eine Rührschüssel umfüllen..
5 EL Olivenöl	
1 Ei	und je nach Flüssigkeitsmenge und Größe des Eis
250 – 275 g Mehl (Typ 00)	zugeben, bis ein zäh fließender Spätzleteig entsteht. Den Teig anschließend für etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig noch einmal kräftig aufschlagen, mit
Salz, Pfeffer und Muskat	fein abschmecken und zu Spätzle verarbeiten.

Die Kürbisspätzle eignen sich sehr gut als Beilage zu herbstlichen Gerichten, Braten und Schmorgerichten.



Zeit: \_\_\_\_\_

Schwierigkeitsgrad: \_\_\_\_\_

Zum ersten mal gekocht: \_\_\_\_\_