



Pfannegugger-Chuchi
Basel

KÜRBISSPÄTZLE GRUNDREZEPT

Zubereitung: 70 Min.
Für 5 Personen

Zutaten

Zutaten für ca. 1.5kg Spätzli

700 g Hokkaido Kürbis mit Schale, ohne Kerne

1 EL Olivenöl

Rosmarinzweig

2 EL Wasser

100 ml Wasser

100 ml Milch

5 Eier

450g Mehl

1 TL Salz



Zubereitung

Den Kürbis klein schneiden und in eine feuerfeste Form geben. Mit Olivenöl und Wasser gut mischen dann den Rosmarinzweig dazu legen. Die Schale mit Aluminiumfolie zudecken und für ca. 1 Stunde bei 180°C backen, bis er weich ist.

Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und mit der Milch und dem Wasser pürieren. Anschliessend die Masse etwas auskühlen lassen. Die Eier hinzugeben und gut vermischen.

Das Mehl und Salz direkt in die Rührschüssel der Küchenmaschine abwiegen.

Das Kürbispüree hinzugeben und ca. 2 Minuten mit der Küchenmaschine gut mischen. Nicht erschrecken, die Masse ist fester als ein normaler Spätzliteig.

In einem grossen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Spätzliteig nun portionenweise wie gewohnt in das Wasser geben, Von Hand geschabt oder über ein Spätzlisieb...

Sobald die Spätzli an der Wasseroberfläche sind, noch ca. 1 Minute köcheln lassen, mit Hilfe einer Schaumkelle oder eines Siebes die Spätzli abschöpfen und unter kaltem Wasser abkühlen.

Je nach Vorlieben, eventuell etwas frischer Butter erhitzen und die Spätzli darin anbraten.