



Kürbis–Topfen–Spätzle mit Karotten, Kräutern und Parmesan

REZEPT

Zutaten für 2–3 Portionen:

400g Hokkaido
200g Topfen
150g Karotten
100g Grieß
100g Weizenmehl glatt
50ml Wasser
40g Geriebener Parmesan
30ml Olivenöl
35g Zwiebel
20g Frisch gehackte Kräuter
2 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis waschen, entkernen und klein würfeln. 250g Kürbis mit 1–2 EL Wasser in einem Topf erhitzen und 5–10 Minuten gar kochen. Mit einem Stabmixer pürieren und kurz abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Topfen, Kürbispüree, Zwiebel und Eier in einer Schüssel gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Grieß und Mehl zufügen, gut durchmischen und 10 Minuten quellen lassen. Einen großen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen, die Kürbis–Topfen–Spätzle durch ein Spätzlesieb eintropfen lassen und köcheln lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einem Siebabschöpfer die Spätzle aus dem Kochwasser abschöpfen. Karotten waschen, Enden abschneiden und klein würfeln. Kräuter fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Karotten und Kürbis 1–2 Minuten anbraten und mit 50ml Wasser aufgießen. Kräuter und Spätzle zufügen, gut durchmischen und nochmals 1–2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf zwei Tellern anrichten und mit geriebenen Parmesan garnieren.

Tipp:

Für noch mehr Geschmack kann man auch 150ml Schlagobers zufügen und kurz aufkochen lassen.