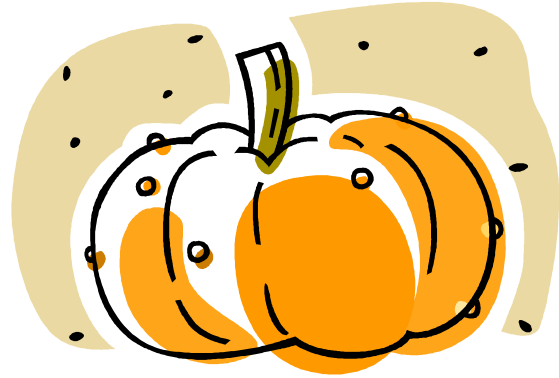


Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Tetsukabuto

Für 4 Personen

- 400 g Kürbisfleisch
- 400 g Spätzlimehl
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- Petersilie -gehackt -
- 1 EL Butter oder Margarine



Zubereitung :

Kürbis putzen und in Würfel schneiden . Mit 30 ml Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten garen, dann Abkühlen lassen und pürieren .

Pürierten Kürbis zusammen mit Mehl , Salz , Eier und Petersilie zu einem geschmeidigen Teig rühren . Diesen ca. 10 Minuten ruhen lassen . Anschliessend Teig durch die Spätzlipresse ins kochende Wasser drücken . Sobald sie oben schwimmen , herausnehmen , kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen .

In der erhitzten Margarine die Spätzle kurz anbraten .