

KÜRBIS-ZIMBERN- SPÄTZLE

Herzhaft, aromatisch und mit regionalem Urkorn

Zutaten

(für 4 Personen)

- 250 g Eglfinger Zimbernmehl hell
- 150 g Eglfinger Zimbern Vollkornmehl

Diese Mehlmischung ist ideal, da das helle Zimbernmehl für ausreichend Elastizität und eine lockere Struktur sorgt und gleichzeitig das Vollkornmehl ein kräftiges Aroma und den Urkorn-Charakter mit sich bringt.

- 250 g Kürbis (z. B. Sweet Mama)
- 4 Eier (Größe M)
- ca. 100–140 ml Wasser
- 1 TL Salz
- Prise Muskat

Zubereitung

- Kürbis würfeln, weich garen und fein pürieren. Abkühlen lassen.
- Beide Mehle mit Salz mischen. Eier und 150 g Kürbispüree zugeben.
- Wasser nach und nach zugeben und kräftig schlagen, bis ein zähfließender, glänzender Teig entsteht.
- Den Teig 10–15 Minuten ruhen lassen.
- Teig in kochendes Salzwasser schaben oder pressen.
- Sobald die Spätzle oben schwimmen, noch kurz ziehen lassen und herausnehmen.
- Nach Wunsch in Butter mit Zwiebeln und Kräutern schwenken.

Habecker Hof