

Hokkaikaspätzle



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	1 Messerspitze(n)
Salz	1 Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Vollmilch	¼ Liter
Speisekürbisse / Speisekürbise	30 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	30 Dekagramm
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Einen halben Kürbis - vorzugsweise Hokkaido - im Backofen für etwa 30 Min. backen. Anschließend das Fruchtfleisch mit dem Mehl, der Milch und den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und etwas rasten lassen. Nun mit Hilfe einer Spätzlehobel den Teig in kochend heißes Wasser schaben. Sobald die Spätzle obenauf schwimmen, sind sie fertig. Hokkaikaspätzle können sowohl als Beilage als auch als eigenständiges Hauptgericht, mit Käse bestreut, serviert werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1376-Hokkaikaspaetzle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at