

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Mehl (universal)

70 g gehackte Kürbiskerne

1 EL Grieß

1 EL Kürbiskernöl

2 Stk. Eier

Salz

250 ml Wasser

2 EL Butter

Kürbiskernspätzle

Zubereitung

- Die Zutaten in einer Schüssel rasch zu einem weichen Teig verrühren.
- Die Spätzle in viel sprudelnd kochendes Salzwasser durchs Spätzlesieb drücken und umrühren.
- Nach drei Minuten in ein Nudelsieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- In brauner Butter schwenken.

Mein persönlicher Tipp

Kürbiskernspätzle sind eine ideale Beilage zu Fleischgerichten, können aber auch als Hauptspeise mit frischem, grünen Salat serviert werden.:

Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

- Monika Schachner: *Privatrezept*