



#### 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

#### 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*

## 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.