

#### 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

## Kürbiskernspätzle



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.



#### Quellen:



Monika Schachner: *Privatrezept*