

Käsespätzle mit rauchigen Röstzwiebeln, konfiertem Kürbis und Schinken

(Rezept von Marcus Beran)

Für 4 Personen
Schwierigkeit: leicht

Zeitaufwand: 40 Minuten

Zutaten:

300 g Universal Mehlmischung von Schär

4 Eier, frisch, Größe M

5 g Salz

2 g Muskat, gemahlen

5 g Kurkuma, gemahlen

50 ml Wasser

100 g Schinkenwürfel

100 g Bergkäse, gereift, in Stücke geschnitten

20 g Zwiebel, geschält, fein gehackt

100 ml Sahne, laktosefrei

2 g Pfeffer

1 g Kümmel, gemahlen

5 g Schnittlauch, fein gehackt

200 g Zwiebeln, geschält, in feine Ringe gehobelt

5 g Salz

5 g rauchiges Paprikapulver

50 g Universal Mehlmischung von Schär

Öl zum Frittieren



200 g Hokkaido-Kürbis, gewaschen, grob gewürfelt

50 ml Rapsöl

20 g Honig

Zubereitung:

Mehl mit den trockenen Zutaten vermischen. Eier zuerst in eine Schüssel und das Wasser nach und nach hinzugeben, bis zur gewünschten weichen Konsistenz. Mit dem Schneebesen verrühren und dann mit einem Holzlöffel unter das Mehl schlagen, bis der Teig von alleine Blasen wirft (gerne auch in der Küchenmaschine mit Hafenaufsatz).

Teig mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser drücken oder vom Brett streichen. Sobald die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig. Abschütten und mit kaltem Wasser abspülen!

Kürbis mit Öl und Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10min in sich einkochen, sodass er schön weich ist.

Zwiebeln mit Gewürzen vermischen, locker durch das Mehl heben und im heißen Fett herausbacken/ frittieren. Auf einem Zewa abtropfen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel mit den Zwiebeln andünsten. Anschließend die Spätzle dazugeben. Würzen, Sahne und die Käsestücke unterheben. 5 Minuten schmelzen lassen.

Abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit.

