



## Kässpätzle-Sushi mit Kürbis-Wasabi

Zuerst Wasser mit einer Prise Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Spätzle nach Packungsanweisung ziehen lassen. Den Kürbis in dünne Stifte schneiden und ca. 5 Minuten vor Ende Garzeit zu den Spätzle ins Wasser geben.

Währenddessen den Frühstücksschinken auf einer Sushi-Matte auslegen. Die Scheiben leicht überlappen lassen, damit keine Löcher entstehen. Den Bergkäse fein reiben, mit Pfeffer und Muskat würzen.

Die fertigen Spätzle dicht auf dem Schinken verteilen und großzügig Bergkäse darüber streuen. Die Kürbisstifte quer zum Früh-

stücksschinken auf die Spätzle legen und das Ganze fest zu einer Sushi-Rolle rollen. So viele Rollen fertigen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Die Rollen jeweils in 4 gleich große Stücke schneiden und scharf in der Pfanne anbraten, bis der Schinken kross gebräunt ist.

Für den Kürbis-Wasabi alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab cremig rühren. Mit Salz abschmecken.

Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und zusammen mit der Butter in einer Pfanne anbraten bis sie goldbraun ist. Alles zusammen auf einem flachen Teller drapieren.

**Lasst es euch schmecken!**



## Kässpätzle-Sushi mit Kürbis-Wasabi

### Zutaten:

- 200 g Frühstücksschinken
- 150 g Bergkäse
- 160 g Spätzle aus dem Kühlregal
- ½ Hokkaido Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 TL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Zutaten für den Kürbis-Wasabi

- 70 ml Distel-Öl
- 30 ml Kürbiskernöl
- ½ TL Wasabi
- 1 Ei (M)
- Salz