



KÜRBIS-KÄS-SPÄTZLE

Zutaten:

- 120 g Bergkäse
- ½ Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 400 g Spätzle (Kühlregal)
- Etwas Butter zum Andünsten der Zwiebeln
- 4 EL Röstzwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Bergkäse reiben. Aus der Hälfte des Kürbis das Innere inklusive der Kerne entfernen. Danach das Fruchtfleisch mit der Schale raspeln. Die Zwiebel klein würfeln.

Die Spätzle in kochendem Salzwasser kochen und anschließend abtropfen lassen.

Die Zwiebel-Würfel in Butter andünsten. Den geraspelten Kürbis hinzugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Dann die Spätzle dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte der Kürbis-Spätzle in eine gefettete Auflaufform geben und mit der Hälfte des Bergkäses bestreuen.

Danach den Rest der Spätzle darauf geben und ebenfalls den Rest des Käse drüber streuen.

Die fertige Form auf einem Rost im Ofen ca. 10 Minuten backen.

Die Kürbis-Käs-Spätzle auf dem Teller mit den Röstzwiebeln garnieren.