



## Kürbisspätzle

für 6 Personen

**300 g Kürbis** garen, pürieren. Mit **3 Eiern** verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**400 g Mehl** in eine Schüssel sieben. Die Kürbismischung langsam eingießen und einen Teig rühren bis dieser Blasen wirft. Etwa 30 Minuten quellen lassen. In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Den Teig durch eine Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken, kochen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Abschöpfen und kalt abschrecken.

**1 Becher Sahne** mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen. 2 Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Rahm vermischen. **200g Schinken** in kleine Würfel schneiden. Spätzle mit Schinkenwürfel vermischen, in gefettete Gratinform geben. Den Rahmguß darüber verteilen. Je nach Geschmack mit **Käse** bestreuen. Bei 180°C ca. 25 Min überbacken

## Kürbissuppe mit Kokos

für 4 Portionen

**1Kg Kürbis** (Hokkaido oder Butternut) klein würfeln, **6 Karotten** schälen und in Scheiben schneiden, **4 Kartoffeln** schälen und würfeln, **3 Knoblauchzehen** schälen und kleinhacken. **3 Zwiebeln** schälen und kleinschneiden, in heißem Öl anbraten. Die zuvor genannten Zutaten zugeben, 700 ml Wasser zugeben und ca 20 Minuten köcheln lassen. Wenn das Gemüse weich ist alles pürieren, **1 Dose Kokosmilch** zugeben, mit Pfeffer, Salz, Paprika und einer Prise Zucker abschmecken und kurz erhitzen. Anstatt der Kokosmilch kann auch Sahne verwendet werden.

Tipp: Der Hokkaido kann auch gut mit Schale gekocht werden.