

Kürbis-Käsespätzle aus dem Thermomix



© Kürbis-Käsespätzle - Rezepte mit Herz



60 Min.



leicht



4 Portionen

würziger, einfacher Auflauf

Hol dir den Geschmack des Herbstes auf deinen Teller. Das Lieblingsrezept von Mixle-Gründer und Erfinder von Wunderspatzl, der Spätzle-Reibe für den Thermomix, Erhan Duran, ist eine leckere Kombination aus Kürbis-Spätzle und würzigem Käse. Das Rezept kennt er seit seiner Kindheit und schmeckt der ganzen Familie. Wir schließen uns dieser Meinung an. Denn die Variante des schwäbischen Klassikers ist schnell und einfach zubereitet und schmeckt einfach lecker.

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 125 g | Bergkäse (z.B. Emmentaler) |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Hokkaido-Kürbis (ca. 1/4 Kürbis) |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 3 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | | Muskat |
| <input type="checkbox"/> | 40 g | Magerquark |
| <input type="checkbox"/> | ca. 100 g | Mineralwasser mit Kohlensäure |
| <input type="checkbox"/> | 350 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 3 | Stangen Lauch |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Rapsöl |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | gehackte Walnusskerne |

Zubereitung

1. Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen, Mixtopf spülen.
2. Kürbis waschen, halbieren, entkernen, grob würfeln und in den Varoma geben (einige Luftschlitze freilassen!). Mixtopf mit Wasser füllen, ½ TL Salz zugeben. Varoma aufsetzen und Kürbis 25 Min./Varoma/Stufe 1 weich dünsten. Varoma abnehmen, Mixtopf leeren und trocknen. Kürbis etwas abkühlen lassen.
3. Kürbis in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 7 fein pürieren. Eier, ¾ TL Salz, etwas Muskat, Quark, Mehl und Mineralwasser zugeben und 1 Min./Teigstufe mixen. Der Teig sollte zähflüssig vom Löffel fließen, ggf. noch etwas Mineralwasser untermixen. Teig in eine Schüssel umfüllen und zum Quellen stehen lassen.
4. Inzwischen Lauch putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Backofen auf 200 °C (180° C Umluft) vorheizen. In einem großen weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlepresse ins Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und in eine Auflaufform (ca. 28 x 18 cm; 2 l Inhalt) geben. Etwas Lauch darauf verteilen und mit etwas Käse bestreuen. Nächste Portion Spätzle darauf geben, Lauch und Käse darauf verteilen. So weiter verfahren, bis Spätzleteig, Lauch und Käse verbraucht sind. Dabei mit Käse abschließen. Mit Nüssen bestreuen und im heißen Ofen 15-20 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Nährwertangaben

Kalorien pro Portion ca. 625 kcal, 23 g E, 25 g F, 100 g KH