

Quark-Kürbis Spätzli von André Marty

Mengen für 10 Personen

Gluten Freie und Eier lose Variante: Gluten Freier Hördligratin - Bei Ei Allergiker nachfragen welche Teigwaren ideal für ihn sind!

Quelle: <https://www.muddiskochen.de/rezepte/kuerbisauf- mit-spaetzle/>

565 g Quark	
565 g Mehl	
9.0 Stück Eier	
250 g Hörnli	Glutenfrei
100 g Zwiebel	3 Stück pro 10 Personen
800 g Kürbis	
2.5 EL Butter	
250 g Reibkäse	

Spätzli: Quark, Mehl und Eier miteinander mischen. Teig kurz ruhen lassen. Wasser erhitzen. Spätzlisieb, Teigschaber und Löffersieb mit Schüssel bereitstellen. Teig mit dem Teigschaber durch die Löcher drücken. Spätzli kurz im Wasser köcheln bis sie aufsteigen. Heruassieben und im Löffersieb abtropfen. Unter dem Wasserhahn kurz abschrecken und in der Pfanne kurz anbraten.

Gemüse: Kürbis, Schnittlauch, Zwiebel und falls vorhanden übriggebliebenes Gemüse schneiden. Danach in der Pfanne kurz andünsten.

Hochzeit: Lagenweise Spätzli Reibkäse und Gemüse in einer Form Schichten.

Im Ofen bei 200 Grad backen bis die Spätzli schön gebräunt sind.