

QUARK-MOHNSPAETZLI MIT ERDNUESSLI MARINIERTEM KUERBIS



Feste für Gäste



Hauptspeise



Vegetarisch



Schwierigkeitsgrad



Aktive Zeit: 55 min
Gesamtzeit: 55 min



Personen

Zutaten

Kürbis:	500g.	Peterli	5 Zweige
Chili:	1 Stk.	Koriander	5 Zweige
Erdnüssli:	100g	Honig:	2 EL
Spätzlimehl:	150g	Balsamessig:	50g
Ei:	1 Stk.	Wasser:	30g
Mohnsamen:	10g	Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat	
Quark:	50g		



Küchengeräte

Spätzlisieb oder
Spritzsack / Mixer



Getränkeempfehlung
Santa Barbara-Le Vaglie

Kochanleitung „Quarkmohnspätzli mit Erdnüssli mariniertem Kürbis“

Hinweis: Die Spätzli lassen sich super vorbereiten. Möchtest Du dennoch alles an einem Stück zubereiten, starte mit Schritt 1, dann 6,7,2,3,8,4 und zum Schluss die 9 und 5

- 1** Kürbis:
Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze aufwärmen.
- 2** Der Kürbis je nach Dicke der Schale schälen und in gleichmässig grosse Spalten schneiden. Die Spalten mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und im Ofen während ca. 20 min bis gar backen.
- 3** Währenddessen die Erdnüssli im Mörser oder mit einem Mixer zu einer Paste zermalen.
Den Chili rüsten, indem die Kernen entfernt werden und anschliessend in kleine Stücke schneiden.

Die Kräuter fein hacken.
- 4** Den Honig auf mittlerer Stufe in einer Pfanne zergehen lassen, den Chili und Essig und eine Prise Salz begeben. Kurz umrühren und die Erdnüsse mit den Kräutern ebenfalls darunterziehen.
Tipp: Sollte die Paste zu dick sein, etwas Wasser hinzugeben.
- 5** Sobald der Kürbis gar ist, diesen kurz vor dem Anrichten mit der Erdnüsslipaste marinieren.

- 6** Quark-Mohnspätzli:
Den Quark, das Wasser und das Ei in einer Schüssel gut mischen.
- 7** Das Mehl mit dem Salz, Pfeffer, dem Mohn und ev Muskat in einem anderen etwas grösseren Gefäss mischen. Die Flüssigkeit der Mehlmischung schluckweise hinzugeben und mit einer Rührkelle gut mischen, bis sich kleine Luftblasen bilden. Sollte der Teig zu kompakt sein, dann noch etwas Wasser hinzugeben. Den Teig zugedeckt während ca. 15 min im Kühlschrank ruhen lassen.
- 8** Eine Pfanne mit Wasser zum kochen bringen und 1 TL Salz begeben.
Die Spätzlimasse durch ein Spätzlisieb oder einen Spritzsack mit einem Loch von ca 3mm ins kochende Wasser geben.
Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen sind sie gar.

Diese anschliessend im kalten Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- 9** Kurz vor dem Anrichten die Spätzli mit Butter in einer Bratpfanne goldig braten.