

Kürbisspätzle mit Sauerkraut und Speck

Zutaten

Spätzle

250 g Dinkeldunst
2 Eier
6 EL Kürbispüree
Salz

Außerdem

150 g Sauerkraut
1 kleine Zwiebel gehackt
150 g Speck
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Teig herstellen, der Blasen wirft. Ggf. etwas Wasser zufügen. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Wasser in einem großen Topf erhitzen, Salz hinzufügen und die Spätzle in das kochende Wasser schaben.
3. Herausnehmen, wenn die Spätzle nach oben steigen und in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser füllen.
4. Zwiebel und Speck in einer Pfanne anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.
5. Kürbisspätzle abgießen und in der heißen Pfanne anbraten. Sauerkraut, Zwiebeln und Speck zufügen und alles erwärmen.
6. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.