

Gefüllter Kürbis mit Spinat Spätzle

Menge	Zutat	Zubereitung	Schritt
1	Hockaidokürbis	Deckel abschneiden und Aushöhlen	0. Vorbereitung
100g	Spinat	In Pfanne zusammenfallen lassen	1. Spätzle
50g	Wasser	Hinzufügen und Pürieren	
1	Ei		
1 EL	Öl		
	Salz		
	Muskatnuss	Dazugeben	
115g	Mehl	Einrühren bis der Teig weich ist	
		min. 15 Minuten quellen lassen	
1 Topf	Wasser	aufkochen	
	Spätzleteig	mit Spätzledrucker eindrücken	
1 EL	Öl	in der Pfanne erhitzen	2. Soße
	Spätzle	anbraten	
100ml	Sahne		
3 EL	Parmesan	Einrühren	
	Spätzle mit Soße	in Kürbis hineingeben	3. Assembly
		ca. 40 Minuten auf 180° Backen	
2	Rote Paprikaschoten	in kleine Würfel schneiden und mit	4. Soße
1 EL	Öl	in einer Pfanne anschmoren	
3 TL	Paprikapulver		
1 MS	Scharfes Paprikapulver	darüber streuen	
1 EL	Tomatenmark	einrühren	
300ml	Brühe	Ablöschen	
		und aufkochen lassen und 15 Minuten köcheln lassen	
		pürieren	

Menge	Zutat	Zubereitung	Schritt
15g	Speisestärke	in	
etwas	kaltes Wasser	einrühren	
		zur Soße geben	
		nochmal aufkochen lassen	
	fertigen Kürbis	aus dem Ofen nehmen	5. Anrichten
		halbieren	
	"Hirn"	mit Soße übergießen	