



Da geht die Sonne auf. Kürbis in den Spätzli machen diese extra zart.

Aktive Zeit



Gesamtzeit



300 g **Kürbis, z.B. Butternuss, in Stücken**

½ EL **Butter**

1 dl **Gemüsebouillon**

3 **Eier**

Ca. 1 dl **Milchwasser (halb Milch/ halb Wasser) oder Mineralwasser**

300 g **Knöpfli Mehl**

1 TL **Salz**

Salzwasser, siedend

20 g **Butter**

200 g **Halbhartkäse, z.B. Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Appenzeller, gerieben**

2 EL **Bratbutter**

4 **Eier**

Salz, Pfeffer

2 EL **Petersilie, grob gehackt**



Kürbis in der warmen Butter andämpfen, mit Bouillon ablöschen. Kürbis zugedeckt weich köcheln, auskühlen. Eier, Milchwasser und Kürbis fein pürieren. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Flüssigkeit in die Mulde giessen. Mit einer Kelle zu einem glatten Teig verrühren, klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen. Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb in das siedende Salzwasser streichen. Ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen. Knöpfli, Butter und Käse auf eine vorgewärmte Platte geben, im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.



Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Eier nacheinander aufschlagen, ca. 5 Minuten braten, würzen. Knöpfli auf vorgewärmten Tellern anrichten, Spiegelei darauf geben, Petersilie darüberstreuen.