

# Käse-Spätzle mit Kürbis, Pancetta, Zwiebeln, Kürbiskernen

## Für zwei Personen

### Für die Käsespätzle:

250 g Hokkaido-Kürbis	150 g Pancetta	100 g Bergkäse
100 g Emmentaler	2 Eier	100 g Weizenmehl
100 g Dinkelmehl	Muskatnuss, Butter	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die geschmelzten Zwiebeln:

4 mittelgroße Zwiebeln	50 g Butter	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Honig
2 EL Balsamico	4 EL Olivenöl	Salz , Pfeffer

### Für die gerösteten Kürbiskerne:

100 g Kürbiskerne	3 EL Honig
-------------------	------------

### Für die Käsespätzle:

Die Eier aufschlagen. Aus Eiern, Mehl und etwas Wasser einen zähflüssigen Teig herstellen. Er sollte beim Schlagen Blasen werfen. Teig einige Minuten stehen lassen.

Währenddessen Kürbis waschen und grob raspeln. Pancetta fein würfeln.

Emmentaler und Bergkäse reiben. Pancetta in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten, Kürbis hinzugeben und einige Minuten mit garen. Mit einer Spätzlereibe den Teig portionsweise in kochendes Salzwasser reiben. Einige Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser entnehmen und zur Pfanne mit dem Pancetta und Kürbis geben und durchschwenken. Eventuell etwas Butter hinzugeben. Geriebenen Käse hinzufügen und vorsichtig vermengen.

### Für die geschmelzten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Butter bei schwacher Hitze in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln mit dem Zucker darin anbraten und immer wieder umrühren. Wenn sich Bratspuren entwickeln, mit etwas Wasser ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Zwiebeln nach insgesamt ca. 12-15 Minuten Garzeit vollständig weich und gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Feldsalat:

Feldsalat gut putzen, waschen und trockenschleudern. Aus den übrigen Zutaten ein Dressing herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

### Für die gerösteten Kürbiskerne:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Wenn sie anfangen braun zu werden, mit Honig beträufeln und diesen gut verteilen.

Anschließend auf einem Stück Backpapier verteilen und auseinanderbrechen.

Nele Scharfenberg am 31. Oktober 2022