



Nele Scharfenberg

Herbstliche Käsespätzle mit Kürbis, Pancetta, geschmelzte Zwiebeln, gerösteten Kürbiskernen und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die herbstlichen Käsespätzle mit Kürbis und Pancetta:

250 g Hokkaido-Kürbis
150 g Pancetta
100 g Bergkäse
100 g Emmentaler
2 Eier
100 g Weizenmehl
100 g Dinkelmehl
Muskatnuss, zum Reiben
Butter, zum Abschmecken
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

4 mittelgroße Zwiebeln
50 g Butter
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

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

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:

100 g Kürbiskerne
3 EL Honig

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.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.