

## Kürbisspätzle mit Rosenkohl



### Zutaten für 4 Personen

- 600 g Kürbis (Mit einem Hokkaido-Kürbis bekommen die Spätzle mehr Farbe und Geschmack als mit einer anderen Kürbissorte)
- 3 Eier
- 400 - 450 g Dinkelmehl/Spätzlemehl
- 1 EL Salz
- 100 ml Wasser
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL Curry (je nach Schärfe des Currys)
- 200 g Rosenkohl

### Zubereitung

1. Den Kürbis waschen, in kleine Würfel schneiden und kochen, bis er weich ist. Das überschüssige Wasser abgießen, den Kürbis mit einem Stabmixer pürieren und kurz auskühlen lassen.
2. Den Rosenkohl waschen, die äußersten Blätter entfernen und den Strunk abschneiden. 10 bis 20 Minuten in kochendem Wasser weich kochen, abgießen und abschrecken.
3. Die Eier zu dem Kürbispüree geben und vermischen. Das Mehl mit Salz und Wasser dazugeben und kurz vermengen. Die Masse sollte eher fester sein als bei normalen Spätzlen.
4. Ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Spätzlehobel oder -sieb in das Wasser "spätzeln".
5. Die Spätzle kurz im Wasser lassen, mit einem Siebschöpfer abschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken.
6. Die Kokosmilch in einer Pfanne erhitzen und mit Curry und Salz abschmecken. Die Spätzle dazugeben, erhitzen und mit geschnittenem Rosmarin und Thymian verfeinern.
7. Den Rosenkohl in ein wenig Olivenöl erhitzen und anbraten.
8. Die Spätzle und den Rosenkohl in eine große Bowl geben und servieren.

**Viel Freude beim Nachkochen!**

