

Herbstliches Spätzligratin

Spätzli*

150gr Dinkelmehl

150gr Knöpfliidunst (Hartweizengriess) - zusammen vermischen

1dl Milch*

250gr Qark*

4 Eier*

2TL Salz

- gut verrühren, in die Mulde giessen und den Teig so lange kneten, bis sich Blasen bilden. Zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Wasser zum Kochen bringen, portionsweise durch das Spätzlisieb streichen, abschöpfen wenn sie auf der Oberfläche schwimmen, abtropfen und ölen.

300gr Kürbis (Hokkaido, Butternuss)

- mit Röstiraffel raffeln

400gr Pilzmischung (Champignons,

Eierschwämmli, Steinpilze...)

- sehr heiss anbraten, mit Kürbis und Spätzli vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Guss

3 Eier*

4 dl Milch*

1 TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- gut verrühren, über die Spätzlimischung giessen

200gr Reibkäse*

(½ Gruyère, ½ Appenzeller)

- darüber streuen und in der Ofenmitte bei 200 Grad 35-40 Minuten gratinieren.

Dazu einen Blattsalat servieren...

100ml Kürbiskernöl

50ml Apfelbalsam oder Balsamico

Salz, Pfeffer

Eine Handvoll Kürbiskerne

- zusammen mixen

- in einer Bratpfanne langsam rösten, über den Salat verteilen....

***Alle Zutaten in der Milchhütte erhältlich!**