

Kürbis-Spätzle-Auflauf mit Spinat und Mozzarella

Hokkaidokürbis ist einer der ersten richtigen Herbstboten. Zusammen mit Spätzle, mildem Spinat und einer cremigen Soße entsteht ein unkompliziertes Familiengericht.

ZUTATEN

- 700 g Hokkaidokürbis
- 500 g frische Spätzle aus dem Kühlregal
- 150 g Babyspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Öl
- 200 ml Kochsahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g Frischkäse natur
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer
- etwas Muskat
- 125 g Mozzarella
- 30 g Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Hokkaido gründlich waschen, halbieren und Kerne sowie weiche Fasern entfernen. Das Kürbisfleisch samt Schale in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.
- 3 Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Öl erhitzen und beides mit dem Kürbis 6-8 Minuten anbraten.
- 4 Babyspinat portionsweise dazugeben und nur so lange mitgaren, bis er zusammengefallen ist.
- 5 Kochsahne, Gemüsebrühe, Frischkäse und Senf glatt verrühren. Mit Paprikapulver, Pfeffer, Muskat und zunächst wenig Salz abschmecken.
- 6 Spätzle, Kürbisgemüse und Soße im Ofenmeister oder einer großen Auflaufform sorgfältig vermengen.
- 7 Mozzarella abtropfen lassen, klein zupfen und darauf verteilen. Kürbiskerne darüberstreuen.
- 8 Ohne Deckel 25-30 Minuten backen und prüfen, ob die Kürbiswürfel weich sind. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

TIPP

Hokkaido muss nicht geschält werden. Gleichmäßig kleine Würfel sorgen dafür, dass der Kürbis in der angegebenen Backzeit weich wird.