

Kürbis-Spätzletopf (4 Portionen)

Zutaten:

je 3 EL Oliven- und Kürbiskernöl
 2 EL Kürbiskerne
 1 EL Macadamianüsse
 einige Basilikumblättchen
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer
 500 g Kürbisfruchtfleisch
 je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe
 1 kleine rote Chilischote
 1 EL Butter
 300 ml Gemüsebrühe
 300 ml Kokosmilch
 400 g frische Eierspätzle (z.B. Hengelein)
 1-2 EL Currypulver

Zubereitung:

Öle, Kürbiskerne, Nüsse und Basilikum pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch zerdrücken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne entfernen, Schote waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebelwürfel und Knoblauch in erhitzter Butter andünsten, Kürbis und Chili dazugeben und ebenfalls andünsten. Brühe und Kokosmilch angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 20 Minuten bei milder Hitze garen. Die Spätzle nach 15 Minuten dazugeben und mit erhitzen. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken, in große Tassen oder Teller füllen, mit Pesto garnieren und nach Wunsch mit frischem Kürbiskernbrot servieren.

