

Quark-Kürbis Spätzli von André Marty

Mengen für 27 Personen

Gluten Freie und Eier lose Variante: Gluten Freier Hördligratin - Bei Ei Allergiker nachfragen welche Teigwaren ideal für ihn sind!

Quelle: <https://www.muddiskochen.de/rezepte/kuerbisauf Lauf-mit-spaetzle/>

1.53 kg Quark
1.53 kg Mehl
24.3 Stück Eier
675 g Hörnli Glutenfrei
270 g Zwiebel 3 Stück pro 10 Personen
2.16 kg Kürbis
6.75 EL Butter
675 g Reibkäse

Spätzli: Quark, Mehl und Eier miteinander mischen. Teig kurz ruhen lassen. Wasser erhitzen. Spätzlisieb, Teigschaber und Löffersieb mit Schüssel bereitstellen. Teig mit dem Teigschaber durch die Löcher drücken. Spätzli kurz im Wasser köcheln bis sie aufsteigen. Heruassieben und im Löffersieb abtropfen. Unter dem Wasserhahn kurz abschrecken und in der Pfanne kurz anbraten.

Gemüse: Kürbis, Schnittlauch, Zwiebel und falls vorhanden übriggebliebenes Gemüse schneiden. Danach in der Pfanne kurz andünsten.

Hochzeit: Lagenweise Spätzli Reibkäse und Gemüse in einer Form Schichten.

Im Ofen bei 200 Grad backen bis die Spätzli schön gebräunt sind.