



Kürbis-Pekan-Käsespätzli

Zubereitung

- Kürbis waschen, entkernen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln in Streifen schneiden
- Butter in der Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln dämpfen, bis sie glasig sind. Kürbis hinzugeben und 5 Minuten mitdämpfen.
- Spätzle und Gemüsebrühe hinzugeben, mischen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten dämpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In der Zwischenzeit Tilsiter Käse reiben und Pekan-Nüsse grob hacken
- Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Pekan-Nüsse zu den Spätzli geben und gut durchmischen. Die Hälfte in die Auflaufform geben und die Hälfte des Käses darüber streuen. Restliche Spätzle darauf geben und restlichen Käse darüber geben.
- Für 20 Minuten backen. Herausnehmen und mit etwas Thymian darüber geben.

Für 4 Personen

Zutaten

300 g	Kürbis
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 dl	Gemüsebrühe
400 g	Spätzli
150 g	Tilsiter Extra
	Salz
	Pfeffer
100 g	Pekan Nüsse
	Thymian