



Spätzli au fromage à la courge et aux noix de pécan

Zubereitung

- Laver la courge, l'épépiner et la couper en dés de 1 cm. Couper l'oignon en lamelles.
- Faire chauffer le beurre dans une poêle. Faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter la courge et faire cuire pendant 5 minutes.
- Ajouter les spätzli et le bouillon de légumes, mélanger, couvrir et cuire à couvert pendant 10 minutes à feu moyen. Saler et poivrer.
- Dans l'intervalle, râper le Tilsit et hacher grossièrement les noix de pécan.
- Préchauffer le four à 200° C , chaleur de voûte et de sole.
- Ajouter les noix de pécan aux spätzli et bien mélanger. Verser la moitié de la préparation dans un plat à gratin et saupoudrer de la moitié du fromage. Ajouter les restes de spätzli et de fromage.
- Faire cuire au four pendant 20 minutes. Retirer le plat du four et le garnir de thym.

Pour 4 personnes

Zutaten

300 g	de courge
1	oignon
1 cs	de beurre
1 dl	de bouillon de légumes
400 g	de spätzli
150 g	de Tilsit extra
	Sel
	Poivre
100 g	de noix de pécan
	Thym