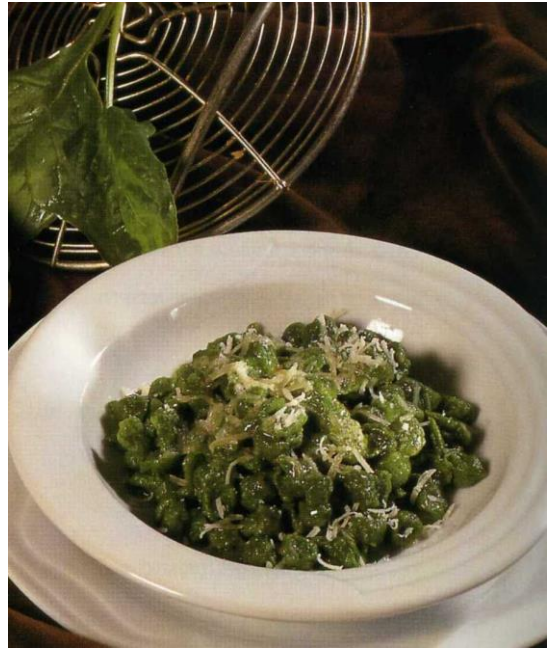


Spinatspatzlen (Für 4 Personen)

Zutaten 80 g Blattspinat gekocht
1 Ei
50 ml Wasser
Salz
1 Msp. Muskatnuss
125 g Mehl

Sahnesauce 50 g Schinken, gekocht
1 TL Butter
200 ml Sahne
1 EL Parmesan, gerieben
Pfeffer aus der Mühle
Salz



- Den Blattspinat etwas zerkleinern und mit Ei, dem Wasser, dem Salz und der geriebenen Muskatnuss im Mixer pürieren.
- Das Mehl zum Spinatpüree geben und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig rühren.
- Mit dem Spätzlehobel den Teig in kochendes Salzwasser hobeln und umrühren.
- Die Spätzlen einmal aufkochen lassen und abseihen.
- Den gekochten Schinken in Streifen schneiden oder Fleckerln schneiden und in Butter anrösten.
- Die Sahne, den Parmesan sowie Salz und Pfeffer dazugeben, etwas einkochen lassen und die heißen Spätzlen darin schwenken und servieren.

Tipps und Empfehlungen

- Die Spinatspatzlen können Sie auch zur Abwechslung mit Steinpilz- oder Champignonsauce zubereiten.
- Sie können unter die Spätzlen Schlagsahne heben.
- Sollten Sie die Spinatspatzlen auf Vorrat zubereiten, nach dem Aufkochen im kalten Wasser abkühlen, anschließend abtropfen und einölen.
- Für 80 g Spinat brauchen Sie etwa doppelt so viel frischen Spinat.
- Sie können die Spinatspatzlen auch als Beilage servieren.

Variation

- Brennesselspatzlen: Anstelle des Spinats verwenden Sie junge Brennesseln.

