Spinatspätzle

„SPINOTSPÄTZLE“

Ob Beilage, Vor- oder Hauptspeise: Unsere überbackenen Spinatspätzle sind so oder so ein echter Hingucker. Dazu vielleicht noch ein Glaserl Wein gefällig?

EINKAUFSLISTE

- 350g Mehl
- 2 Eier
- 1TL Salz
- 50g Wasser
- 1 kleine Packung Spinat
- 1 Zwiebel
- 200g Schinken
- 150g geriebener Käse
- 1 Becher Creme fraiche oder Sauerrahm
- etwas Brösel

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Eiern, Wasser, Spinat und einem TL Salz den Teig herstellen, 15 Minuten rasten lassen und dann anschließend in kochendes Salzwasser durch Spätzlepresse drücken. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, abseihen.
1 Zwiebel zerkleinert rösten, ca 200g Schinken dazugeben, kurz mitrösten, 1 Becher Creme fraiche oder Sauerrahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn Sauce zu dick ist, mit Schlagobers verdünnen. Ca. 100g geriebenen Käse untermischen.
Auflaufform einfetten, mit Brösel bestreuen, Spätzle einfüllen und drüber Schinkensauce geben, vermischen und oben noch geriebenen Käse drüber streuen. Bei 180° ca 20 – 25 Minuten im Backofen überbacken.

Moizeit!

Podersdorf AM SEE