Rezept

Spinatspätzle mit Gorgonzola

Ein Rezept von Spinatspätzle mit Gorgonzola, am 09.06.2026

Zutaten

150 g	tiefgekühltes Spinatpüree
3	Eier (Größe M)
	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL	Butter
300 g	Mehl
	Salz
150 g	Gorgonzola
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Spinat aus der Packung nehmen und auftauen lassen – in der Mikrowelle oder in einem Töpfchen bei schwacher Hitze. Aufgetauten Spinat kurz abkühlen lassen, mit 100 ml kaltem Wasser mischen.

2. Mehl in eine Schüssel geben. Eier, 1 TL Salz, etwas Muskat und Spinat dazugeben und nun mit dem Kochlöffel alles kräftig verrühren, bis der Teig Blasen schlägt und zäh vom Löffel tropft. (Falls der Teig zu fest ist, noch etwas lauwarmes Wasser unterschlagen, falls er zu flüssig ist, noch ein Löffelchen Mehl untermischen.) Teig zugedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

3. Den Backofen auf die niedrigste Stufe einstellen und eine große Form hineinschieben. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Gorgonzola in kleine Stückchen schneiden.

4. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, eine Teigportion durch die Spätzlepresse oder den Knöpflehobel hineindrücken, unten an der Presse mit einem Messer abstreifen. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen und in die Form im Ofen geben. Dann die nächste Portion Teig einfüllen, durchdrücken und garen. Wieder abtropfen lassen und in die Form füllen. So weitermachen, bis alle Spätzle fertig sind.

5. Nebenbei die Butter bei geringer Hitze in einer Pfanne zerlassen, die Gorgonzolastückchen darin schmelzen lassen. Auf den Spätzle verteilen, pfeffern, servieren.