

## Rezept

# Spinatspätzle mit Schinken

Ein Rezept von Spinatspätzle mit Schinken, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> blanchierter Spinat (gut ausgedrückt)	<b>300 g</b> Mehl
<b>3</b> Eier	<b>100 ml</b> Milch
Salz	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>200 g</b> gekochter Schinken	<b>40 g</b> Butter
<b>1/4 l</b> Weißwein	<b>150 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
Parmesan, frisch gerieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Den Spinat hacken. Aus Mehl, verquirlten Eiern, Milch, Spinat und Salz einen zähflüssigen Teig bereiten. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise mit einer Spätzlepresse oder durch einen Spätzlehobel in das Wasser pressen oder reiben.
2. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, sie mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Nach und nach den gesamten Teig auf diese Weise verarbeiten.
3. Für die Sauce die Zwiebel schälen und ebenso wie den Schinken fein würfeln. Beides in der Butter unter Rühren ein paar Minuten anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, die Sahne angießen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Spätzle in der Sauce kurz erwärmen, auf Teller verteilen und Parmesan getrennt dazureichen.