

Rezept

# Spinatspätzle

Ein Rezept von Spinatspätzle, am 30.11.2023

## Zutaten

**100 g** TK-Spinat

**350 g** Mehl

**1 TL** Salz

**150 ml** Wasser

**3** Eier

Pfeffer, Muskat

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel

## Zubereitung

1. Den Spinat auftauen lassen und mit einem Teil des Wassers fein pürieren. Den Spinat mit den übrigen Teigzutaten verschlagen, bis der Teig Bläschen wirft.

---

2. Den Teig etwas ruhen lassen. In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

---

3. Den Teig portionsweise in das kochende Wasser pressen bzw. hobeln. Wenn die Spätzle oben schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, etwas abtropfen lassen und warm halten.

---

4. Falls Sie frischen Spinat verwenden, benötigen Sie die doppelte Menge. Blanchieren Sie das Gemüse, bevor Sie es pürieren.