Rezept

Spinatspätzle

Ein Rezept von Spinatspätzle, am 26.04.2024

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.