

Spinatspätzle mit Käse



Zutaten:

150 g Spinat
2 Eier
200 g Mehl
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
125 ml Schlagobers
125 ml Milch
40 g Cheddar,
oder Bergkäse,
Mozzarella,...)
25 g Parmesan
1 EL Röstzwiebeln

Zubereitung

Spinat, waschen und 3 min. blanchieren, abtropfen, auskühlen lassen. Gemeinsam mit den Eiern in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürrierstab fein pürieren. In einer großen Schüssel das Mehl, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

Den Spinat hineingießen und alles mit einem Löffel zu einer zähflüssigen Masse mischen. Den Teig abdecken und kurz stehen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schlagobers-Milchmischung in eine Pfanne gießen. Den Käse hineinbröseln und den Parmesan dazureiben. Die Soße langsam zum köcheln bringen, damit der Käse schmilzt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sobald das Wasser kocht den Teig mit einem Spätzlehobel ins Wasser hobeln. Die Spätzle 5 Minuten köcheln lassen und direkt in die Schlagoberssoße abschöpfen. Alles für 5 Minuten in der Pfanne ziehen lassen. Spinatspätzle auf Tellern anrichten, und mit Röstzwiebeln garnieren. Etwas Parmesan darüber reiben und mit frisch-gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Nudeln

