

Spinatspätzle (Rezept für 4 Personen)

420gr Mehl
85gr Hartweizengries
2 ½ TL Salz

Alles in einer Schüssel mischen.

2 dl Milch oder (Wasser)

mischen

4 Eier (verquirlen)
110gr Blattspinat / gehackt

Eier zugeben und den Teig gut durchmischen/Kneten
30 Min. stehenlassen

Zubereitung:

1. Salzwasser siedend
2. Teig auf Stielbrettchen verstreichen und portionenweise in das siedende Wasser geben.
3. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Spätzle in einer Bratpfanne mit Bratbutter goldgelb braten, herausnehmen, servieren.

Spinatspätzle gratiniert (Rezept für 4 Personen)

Wie oben aber nicht in Bratpfanne anbraten, sondern in Gratinform verteilen und mit ca. 150gr Greyerzer/gerieben und Schinkenwürfeli anreichern.

Im Backofen bei 220⁰ Grad ca. 10-15Min. gratinieren, servieren.