

Spinatspatzlen

Zutaten (für 4 Personen)

150 g gekochter Blattspinat
2 Eier
100 ml Wasser
Salz
1 Msp. Muskatnuss
250 g Mehl
80 g gekochter Schinken
1 TL Butter
200 ml Sahne
1 EL Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Blattspinat kleinschneiden und mit Eiern, Wasser, Salz und geriebener Muskatnuss pürieren. Mehl zum Spinatpüree geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Mit einem Spätzlehobel den Teig in kochendes Salzwasser hobeln und umrühren. Die Spätzle einmal aufkochen lassen und abseihen.

Für die Sahnesauce gekochten Schinken in Streifen oder Würfel schneiden und in Butter anrösten. Sahne, Parmesan sowie Salz und Pfeffer dazugeben und etwas einkochen lassen.

Die Spätzle mit der fertigen Soße servieren und nach Belieben mit Schinken, Parmesanspänen oder Lorbeerblättern garnieren.

Alternativ zum Schinken können in der Sauce auch Steinpilze oder Champignons verwertet werden.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

