

Spinat - Spätzle

Kategorien: Nudeln, Teigwaren

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|-------------------|
| 350 | Gramm | Mehl |
| 4 | | Eier |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |
| | | Muskat |
| 2 | Essl. | Butter |
| 125 | Gramm | Puerierter Spinat |

Anleitung:

Das Mehl mit den Eiern und Salz zu einem einheitlichen Teig Schlagen. Den Spinat unterruehren. Der Teig muss so lange geruehrt Werden, bis er Blasen wirft. In einem grossen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spaetzleteig portionsweise ins Wasser schaben. Wenn die Spaetzle Oben auf dem Wasser schwimmen, sind sie gar. Spaetzle herausnehmen, abtropfen lassen. Die Butter erhitzen und Ueber die Spaetzle geben.