

Spinatspätzle mit Eierschwammerl

Die Spinatspätzle mit Eierschwammerl sind ein Gericht der österreichischen Küche. Das Rezept ist für alle, die saisonale Küche und den Geschmack frischer Eierschwammerl lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

200 g	Spinat (TK, aufgetaut)
50 ml	Mineralwasser
4 Stk.	Eier
1 Messerspitze	Muskatnuss
400 g	Spätzlemehl
50 g	Butter
300 g	Eierschwammerln (geputzt)
1 Stk.	Knoblauchzehe
75 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Schnittlauch

Zubereitung

1. Um köstliche **Spinatspätzle mit Eierschwammerl** zu kochen, die Eier zusammen mit dem aufgetauten [Cremespinat](#), dem Mineralwasser sowie etwas Salz, Pfeffer und Muskat in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Das Mehl nach und nach hinzufügen und mit einem Kochlöffel kräftig unterarbeiten, bis ein zähflüssiger Spätzleteig entstanden ist. Sollte der Teig noch zu weich sein, etwas zusätzliches Mehl einrühren. Den Teig anschließend etwa 1 Minute kräftig schlagen und danach 15 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig mithilfe eines Spätzlehobels portionsweise in das kochende Wasser hobeln. Sobald die Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

3. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die geputzten Eierschwammerl hineingeben und etwa 5 Minuten rundum anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
4. Nun die frisch gekochten Spinatspätzle in die Pfanne geben und alles weitere 5 Minuten gemeinsam schwenken, damit sich die Aromen optimal verbinden. Den Parmesan mit einem Sparschäler oder Hobel in feine Späne schneiden. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Spinatspätzle mit Eierschwammerl auf Tellern anrichten und mit frisch gehobeltem Parmesan sowie Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp

Die Spinatspätzle mit Eierschwammerl schmecken besonders gut mit einem frischen Blattsalat oder einem Gurkensalat. Wer das Gericht noch verfeinern möchte, kann einige Tropfen hochwertiges, steierisches Kürbiskernöl darüber geben.