

Spinatspätzle

Ein leckeres Rezept aus der Vollwertküche: Diese Spinatspätzle schmecken Kindern und Erwachsenen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|---------|----------------------------------|
| 350 g | Mehl |
| 3 Stk. | Eier |
| 4 EL | Sauerrahm |
| 150 g | Spinat (TK) |
| 1 Prise | Muskatnuss (gerieben) |
| | Salz und Pfeffer |
| 200 g | Kochschinken |
| | Butter |
| 1 EL | Kräuter (frisch gehackt) |

Zubereitung

1. Für die **Spinatspätzle** zuerst den Spinat kochen und passieren. Mehl mit Eiern, Sauerrahm, Salz, Pfeffer und passiertem Spinat zu einem Teig verarbeiten, falls nötig etwas Wasser

unterrühren.

2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel die Spätzle direkt in das kochende Wasser hobeln. Die Spätzle sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Dann abseihen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Schinken klein würfen. Butter (oder Butterschmalz) in einer Pfanne erhitzen und den Schinken darin leicht anrösten lassen. Herausnehmen und warm stellen. Noch etwas Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Spätzle darin schwenken.
4. Spätzle herausnehmen, auf Tellern anrichten und Schinkenwürfel darüber streuen. Kräuter waschen und fein hacken. Über die Spätzle streuen und servieren.

Tipp

Die Spinatspätzle alternativ aus Vollkornmehl zubereiten, so werden sie gehaltvoller und kräftiger im Geschmack.