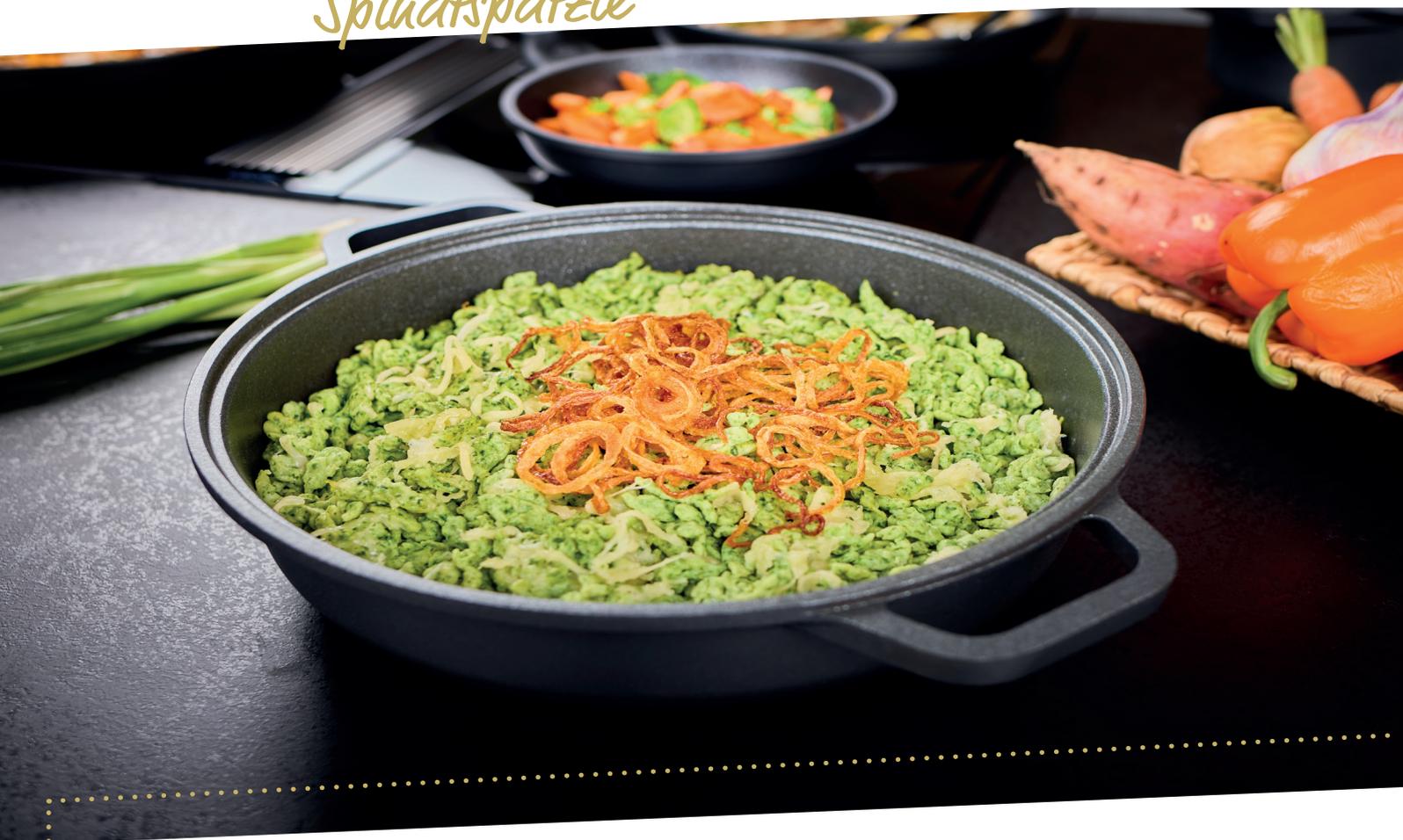


Spinatspätzle



Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Mehl
4 Stk	Eier
1 Stk	Knoblauchzehe (zerdrückt)
500 g	Spinat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk	Zwiebel
1 EL	Butter
250 g	Crème Fraîche
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Parmesan

Zubereitung:

Frischen Spinat gründlich waschen, abtropfen lassen und eventuell vorhandene harte Stiele entfernen oder Tiefgekühlten Spinat auftauen lassen und danach mit den Händen kräftig ausdrücken.

Danach den Spinat dünsten und den klein gehackten Knoblauch zufügen. Ebenso Eier und Mehl hinzugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Damit der Teig nicht zu fest ist, etwas Milch zufügen und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig durch eine Spätzle-Hobel in das Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und gut abtropfen lassen.

Nun die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit Butter goldgelb rösten. Crème fraîche einrühren und den Parmesan dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.