Spinat-Spätzle

... dieses Gericht ist in Oberitalien zu Hause

Zutaten:

1000 gr. Weizenmehl1 TI Salz und etwas Muskatnuss10 St. Eier600 gr. TK-Rahmspinat aufgetaut etwas Pfeffer zum Abschmecken

Für die Sauce 500 gr. Kirschtomaten 2 EL Olivenöl 500 gr. Mozzarella

Zubereitung:

Spätzlezutaten zu einem Teig verrühren. Den Teig 10 Min. ruhen lassen. Ist der Teig zu fest etwas Wasser oder Sahne hinzufügen. Nochmalig den Teig schlagen, dabei sollte sich der Teig ziehen lassen, ohne zu reißen. Dann wie im Grundrezept folgen und garen.

Spätzle in Olivenöl anbraten, den Mozzarella kurz mit abschmelzen. Kirschtomaten halbieren und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Spinat-Spätzle geben.

Tip: Mit "Pesto Verde" oder "Pesto Rosso" servieren

Beilagen

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/beilagen:spinat-spaetzle

Last update: **25.03.2022 18:16**

