

Spinat-Spätzle

Für 2 Personen:

150 g Baby-Spinat	Salz	3 Eier (Gr. L)
250 g Mehl	Muskatnuss	2 EL Butter
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	Gewürzsalz	

Spinat ca. 10 Sekunden in kochendes Salzwasser geben.

Dann den Spinat aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend Spinat in ein Sieb geben, abgießen und die Flüssigkeit ausdrücken.

Ausgedrückten Spinat in einen Küchenmixer geben und kurz anmixen. Eier dazugeben und das Ganze gut durchmixen. Die Spinat-Eier-Sauce in eine Schale geben und mit Muskat würzen. Mehl dazusieben und mit einem Kochlöffel unterschlagen. Einen Schuss Mineralwasser dazugeben und den Teig mit dem Kochlöffel schön anschlagen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Butter nussig werden lassen. Zwiebel schälen, dünn herunterschneiden und in der Nussbutter ziehen lassen.

Wasser in einem großen Topf aufkochen und Salz dazugeben.

Suppenkelle im heißen Wasser warm werden lassen und zweimal heißes Wasser durch die Spätzlepresse fließen lassen. Dann mit der heißen Kelle eine ordentliche Menge Teig in die Spätzlepresse geben und den Teig direkt ins köchelnde Wasser drücken. Wasser einmal aufkochen lassen und sobald alle Spätzle oben schwimmen, diese aus dem heißen Wasser nehmen und entweder in kaltes Wasser zum Abkühlen geben oder die Spätzle direkt weiterverarbeiten. Mit der restlichen Teigmenge ebenso verfahren.

Wenn ihr die Spätzle direkt weiterverarbeitet, diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und zu der Zwiebel-Nussbutter in die Pfanne geben.

Die Spätzle mit Muskatnuss und Gewürzsalz würzen, gut durchschwenken und anrichten.

Steffen Henssler am 23. April 2024