

SPINATSPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN



ZUTATEN

- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Mehl
- Paprikapulver
- 4 EL Sonnenblumenöl, zum Braten
- 2 EL Walnusskerne
- 300 g Mehl
- 1 Tasse fein gehackter Spinat oder aufgetauter Rahmspinat
- 2–3 Eier
- 1 Tasse geriebener Bergkäse
- 1 EL Butter
- Muskat
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel locker mit 1 Esslöffel Mehl und etwas Paprikapulver vermischen und in einer heißen Pfanne im Öl goldbraun ausbacken. Die Walnusskerne grob zerbröseln und kurz mitrösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 2

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Dieser sollte etwa so breit sein wie der Spätzlehobel. Das Mehl in einer Schüssel mit Spinat, Eiern, etwas Salz und Muskat und etwa 4-5 Esslöffeln kaltem Wasser zu einem Teig schlagen. Am besten geht das mit einem Holzkochlöffel.

Schritt 3

Klatscht den Teig immer wieder gegen die Schüssel, bis er schön zäh ist und Blasen wirft. Ist er nicht flüssig genug, gebt etwas mehr Wasser zu, ist er zu feucht, etwas mehr Mehl. Wenn das Wasser kocht, portionsweise Teig in den Teigschlitten füllen, den Spätzlehobel über den Topf legen und die Spätzle in das siedende Wasser hobeln.

Schritt 4

Einmal sprudelnd aufkochen, dann die Hitze etwas zurückstellen und kurz warten, bis alle Spätzle oben schwimmen. Die fertigen Spätzle durch ein Sieb abgießen, dabei ein wenig von dem Abtropfwasser aufbewahren.

Schritt 5

Die Butter in einer Pfanne kurz aufschäumen und die Spätzle darin schwenken. Den Käse und ein wenig Abtropfwasser dazugeben, bis der Käse schön geschmolzen ist und lange Fäden zieht. Die Spinatspätzle mit Salz und reichlich Pfeffer würzen und in tiefen Tellern anrichten oder direkt in der Pfanne servieren. Mit den Röstzwiebeln garnieren.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland