

Überbackene Spinatspätzle



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Champignons	250 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
iglo Rahm-Spinat / Rahmspinat	150 g
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	150 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	50 ml
Schinken	150 g
Zwiebeln	2 Stk.

Zubereitung:

Spinat auftauen.

Mehl, Eier, 1 Teelöffel Salz, 5 Esslöffel Wasser und Spinat zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Er hat die richtige Konsistenz wenn er Blasen schlägt.

Die Spätzle in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser mittels Spätzlesieb pressen und aufwallen lassen. Dann kaltes Wasser zugeben und ein zweites Mal aufwallen lassen.

Im Anschluss die Spätzle abseihen.

Zwiebeln schälen, fein würfeln.

Champignons putzen, blättrig schneiden.

Schinken klein schneiden.

Zwiebeln und Pilze in heißem Fett etwa fünf Minuten dünsten, Sahne unterrühren, kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Spinatspatzen in eine gefettete, flache Auflaufform geben. Soße über die Spinatspätzle geben, danach den geriebenen Käse darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C bei Ober- und Unterhitze goldbraun überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1930-Ueberbackene-Spinatspaetzle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at