

Spinatspätzle in Kräuter der Provence-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Tiefkühl-Spinat, 4 Eier, 400 gr Spätzlemehl (gibt es von Aurora, ansonsten geht auch Instantmehl), 4 Esslöffel gewürfelten Schinken, 2 Becher Sahne, 1 Teelöffel Kräuter der Provence.

Die Vorbereitungen:

Spinat auftauen.

Aus dem Spinat, den Eiern und dem Spätzlemehl einen Spätzleteig machen. Der Teig soll schwer vom Löffel kleckern.

Ca. 10 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.□

Die Zubereitung:

Den Spätzleteig über einen Spätzlehobel (oder auch den Backrost von VEMMINA) in das kochende Salzwasser portionsweise hobeln. Nach jedem Vorgang die Spätzle mit einer Schöpfkelle herausheben und am besten in ein Sieb oder den Siebserverier von Tupper geben.

Die Schinkenwürfel ohne Fett in einem Topf kurz anbraten, dann die Sahne aufgießen und mit den Kräutern würzen. Kurz aufkochen lassen, abschmecken.

Nun die Spätzle zu der Soße geben und gut umrühren.

Guten Appetit!