

Spinatspätzle mit Gorgonzolarahmsoße

Zutaten für: 2 Portionen

1	Pack.	Spinat, klein, (TK-Cremespinat)
1		Ei(er)
		Mehl (Spätzlemehl od. doppelgriffiges Mehl)
		Salz
1	klein.	Zwiebel(n)
150	Gramm	Schinken
1/4	Ltr.	Sahne
150	Gramm	Käse (Gorgonzola)
		Pfeffer

Anleitung:

Spätzle: Spinat auftauen, mit Salz würzen, 1 Ei begeben u. so viel Mehl dazugeben, bis ein relativ fester Teig entsteht (sollte sich aber noch gut mit einem Kochlöffel rühren lassen). Ins kochende Salzwasser spätzeln, kurz aufschäumen lassen und mit einer Schaumkelle herausnehmen. Soße: Schinken in kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein schneiden, gelb rösten, Schinken dazugeben u. mitrösten (bräunlich). Mit Sahne aufgießen, zerkleinerten Gorgonzola begeben u. mit etwas Pfeffer würzen. Falls die Soße zu dünn wird, etwas Mehl oder Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und dazugeben. Für Vegetarier einfach den Schinken weglassen, schmeckt auch dann toll.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe