

"Capunet"

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Spinat,
4	Essl.	Paniermehl,
1	klein.	Zwiebel (fein gehackt),
1	Essl.	Schnittlauch (fein Geschnitten),
2		Minzeblätter (gehackt),
		Muskatnuss,
2		Eier,
300	Gramm	Mehl, ca.
		Salz,
3	Ltr.	Salzwasser

ZUM ANRICHTEN

100	Gramm	Sbrinz (gerieben),
3	Essl.	Butter,
1		Knoblauchzehe (gehackt)

Anleitung:

Spinat kochen und hacken. Paniermehl, Zwiebel, Schnittlauch, Minze, Muskatnuss und Eier beifuegen und gut vermischen. Mehl und etwas Salz gut untermengen. Der Teig sollte dick sein.

Das Salzwasser aufkochen und den mit einem Teeloeffel abgestochenen Teig im Salzwasser garen. Wenn die Capunet an die Oberflaeche steigen, sind sie fertig, mit dem Schaumloeffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf einer Platte warm stellen.

Zum Anrichten den Reibkaese zwischen die Capunet streuen. Butter heiss werden lassen, Knoblauch dazugeben und ueber die angerichteten Capunet verteilen.