

Spinat - Chnöpfli (Spinatspätzle)

Kategorien: Beilagen, Nudeln, Spätzle, Teig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

300	Gramm	Mehl
40	Gramm	Grieß
3		Eier
100	Gramm	Gehackter Rahmspinat, Frisch oder gefroren,
1	Essl.	Salz
100	ml	Wasser, ca.

Anleitung:

Mehl, Griess, Eier, Salz und Spinat in einer Schuessel vermischen; Wasser nach und nach beifuegen und die Masse so lange zu einem Teig verarbeiten, bis dieser leichte Blasen aufweist. Den Teig durch das Knoeplisieb in das in einer Kasserolle kochende Wasser treiben und die Knoepfli so lange ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberflaeche schwimmen. Herausnehmen und in kaltem Wasser abkuehlen. Die Knoepfli lassen sich gut vorbereiten. Vor dem Anrichten werden sie in Butter in einer Pfanne aufgewaermt.