

Tiroler - Spinatnockerln

Kategorien: Teigware, Klösse, Spinat, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Junger Spinat Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150	Gramm	Durchwachsener Raeucherspeck
2	Essl.	Butter
3		Eier
300	Gramm	Mehl
150	Gramm	Frisch geriebener Emmentaler

Anleitung:

1. Den Spinat verlesen, dabei die harten Stiele entfernen. Die Spinatblaetter waschen und mit dem Abtropfwasser in einem Topf bei starker Hitze in 2 Minuten garen. Den Spinat gut abtropfen lassen, grob hacken, mit Salz, Pfeffer und dem Muskat wuerzen und in einer Ruehrschuessel auskuehlen lassen.
2. Den Speck in kleine Wuerfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Speckwuerfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten, danach warm stellen.
3. In einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Die Eier unter den ausgekuehlten Spinat ruehren und mit dem Mehl rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit einem Teeloeffel Nockerln (Kloesschen) abstechen und portionsweise in das kochende Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren und die Nockerln in etwa 10 Minuten garen. Die Spinatnockerln sind gar, wenn sie wieder an die Oberflaeche kommen.
5. Die Nockerln abgiessen, abtropfen lassen, zu den Speckwuerfeln geben und 5 Minuten ziehen lassen. Die Spinatnockerln mit dem geriebenen Kaese bestreuen und servieren.