



Spinat-Käse-Spätzle

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	200 g
Bergkäse	200 g
Weizenmehl, Type 405	400 g
Eier	4 St.
Salz	
Wasser	200 ml
Butter	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf, Sieb, Schaumlöffel, SILVERCREST Monsieur Cuisine, Spätzlepresse

1. Spinat am besten über Nacht auftauen lassen und leicht ausdrücken. Bergkäse entrinden, dritteln, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 fein zerkleinern. Den Bergkäse in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
2. In den gesäuberten Mixbehälter Spinat mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 8 fein pürieren. Mehl, Eier, 1 TL Salz, Wasser hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Teigknetstufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlepresse in das kochende Salzwasser pressen oder hobeln. Ca. 3 Min. kochen, bis die Spätzle an die Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen, mit kaltem Wasser abschrecken und beiseitestellen. Vorgang mit restlichem Teig wiederholen.
4. Im gesäuberten Mixbehälter Butter, Spinat-Spätzle und Bergkäse 20 Sek./Stufe 2 verrühren. Spinat-Käse-Spätzle mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	694 kcal
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g