



Spinat-Spätzli Rezept für 8 Personen

Spinat-Spätzli-Teig

- 140 g Spinat, gekocht (oder 200 g frischer Spinat),
7 Eier
- 5ml Olivenöl mit Pfeffer, Knoblauchsatz, Aromat
abschmecken, fein mixen.
- 350 g Weissmehl langsam begeben, mit einem Spatel
glatt rühren, Teig 60 Minuten abstehen lassen.

Zubereitung

- 2.5 l Wasser
- 50 g Hühnerbouillon-Konzentrat leicht kochen lassen.
Spätzliteig mit Dressierbeutel auf ein Brett dressie-
ren, mit dem Messerrücken in die heisse Bouillon
schaben. Die Spätzli, nachdem sie aufgetaucht sind,
etwa 3 Minuten ziehen lassen, ins kalte Wasser tau-
chen, abtropfen lassen, auf Backblech ausbreiten,
auskühlen lassen.

Fertigstellung

- 80 g Butter, geschmolzen, Spätzli heiss anbraten, bis sie
Farbe erhalten.
- Tipp : mit Käse gratinieren oder als Beilage
servieren.

Tipp : die Quark-Variante

Auf die gleiche Art können Quark-Pizokel hergestellt
und mit in Butter geröstetem Paniermehl serviert
werden.

Teig für Quark-Pizokel

- 500 g Magerquark
- 7 Eier
- 17 g Meersalz, Muskat, Pfeffer
zusammenmische
- 550 g Weissmehl langsam begeben, mit einem
Spatel glattrühren. Den Teig 1 Stunde abste-
hen lassen. Beide Sorten eignen sich gut für
den Vorrat im Tiefkühler.