

Spinatspätzle mit Parmesan

Für 4 Personen, ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 400g Mehl
- 4 Eier
- 500g (tiefgekühlten) Spinat
- 250g Creme Fraiche
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- Etwas Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Werkzeuge:

- Spätzlereibe
- 2 Töpfe
- Pfanne

Zubereitung:

1. Zuerst den noch tiefgefrorenen Spinat langsam in dem Topf auftauen lassen.
2. In einem anderen Topf Wasser zum Kochen bringen.
3. Für den Spätzleteig nach dem Auftauen einfach die klein gehackte Knoblauchzehe, Eier und Mehl zu dem Spinat geben.
4. Den Teig abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas ruhen lassen.
5. Wenn das Wasser kocht den Teig durch die Spätzlereibe geben.
6. Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einer Schöpfkelle herausgeben.
7. Die Zwiebel klein hacken und in der Pfanne mit Butter solange anrösten bis sie goldgelb sind.
8. Anschließend das Creme Fraiche hinzugeben und einrühren.
9. Für den Käsegeschmack Parmesan nach Belieben hinzufügen.
10. Die Spinatspätzle in die Sauce geben und umrühren.

Mit geriebenem Parmesan servieren und Mahlzeit.