

Spinatspatzeln mit Sahne und Schinken

Hinweise:

- Rezept von Streni

Zutaten:

- 600g Spinat
- 300g Mehl
- 125-250ml Milch
- 3 Eier
- 30g Butter
- 200g Schinken
- 125ml Weißwein
- 125ml Sahne
- Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Spinat waschen im Salzwasser gar kochen
- ausdrücken und passieren
- Mit Spinat, Milch, Mehl, Eier und Salz einen mittel-festen Teig anrühren und schlagen
- Salzwasser in großem Topf aufkochen
- Teig durch Spätzlehobel in den Topf geben
- Mit Schaumlöffel herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken
- Schinken in Butter anschwitzen
- Mit Weißwein ablöschen
- Sahne aufgießen und zum kochen bringen
- Salzen und Pfeffer
- Spatzeln in Mischung durch schwenken
- Mit Parmesan anrichten und servieren