



Spinatzspätzle

von Jungschar Burgstall

Mengen für 10 Personen

Spinatz Spazeln (Spätzle) mit Schinkenrahmsauce

Quelle: jungschar.burgstall@gmail.com

500 g Rahmspinat (gefroren)	
650 g Mehl	
2.0 Stück Eier	
80 g Griess	
3.0 g Muskatnuss	Spinat, Eier, Mehl, Weizengries, Muskatnuss gut miteinander verschmischen In einem Topf reichlich Wasser aufstellen, reichlich salzen und Teig mit einem Spatzelhobel ins heiße Wasser hobeln. Nachdem sie aufgeköcht sind, herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken
350 g Schinken	in kleine Würfel oder Fleckerl schneiden. nach belieben mit Butter abrösten.
5 dl Schlagrahm (Dose)	zu Schinken geben und erwärmen, dann Spätzle dazugeben und warm servieren
2.0 Prise Salz	
1.0 g Parmesan	gerieben - nach belieben