

Lagerkochbuch.ch



Spinatzspätzle von Jungschar Burgstall

Mengen für 30 Personen

Spinatz Spazeln (Spätzle) mit Schinkenrahmsauce

Quelle: jungschar.burgstall@gmail.com

1.5 kg Rahmspinat (gefroren)

1.95 kg Mehl

6.0 Stück Eier

240 g Griess

9.0 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 aufgekocht sind, herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken

1.05 kg Schinken in kleine Würfel oder Fleckerl schneiden. nach belieben mit Butter abrösten.

1.5 Liter Schlagrahm (Dose) zu Schinken geben und erwärmen, dann Spätzle dazugeben und warm servieren

6.0 Prise Salz

3.0 g Parmesan gerieben - nach belieben