Spinat – Bärlauch – Spätzle mit Schinken und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Abwechslungsreiche Pastaküche für jeden Tag, Fleisch vermindert

Zutaten

- Für die Spinat - Bärlauch - Spätzle:
- 500 g erstklassige Schwäbische Eierspätzle
- (Oder auch hausgemacht, siehe mein Spätzle Rezept)
- 100 g junger Spinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- 100 g frischer Bärlauch
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g weiße Champignons, geviertelt
- 80 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 200 ml Sahne
- 100 g Bergkäse wie Appenzeller, gerieben
- 2 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- 2 EL grob gehackte glatte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Champignons putzen, kurz kalt waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Schritt3

Den Spinat und Bärlauch in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren, abschrecken, gut

ausdrücken und grob hacken.

Schritt4

Die Spätzle nach Packungsanweisung abkochen, abgießen, auskühlen lassen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Spätzle in Butter anbraten, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt7

In einer 2. Pfanne die Champignons mit den Zwiebeln in heißer Butter anschwitzen, die Schinkenwürfel, den Spinat und Bärlauch dazu geben, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. Mit der Sahne aufgießen und die angebratenen Spätzle, die Petersilie und den geriebenen Bergkäse unterheben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gut durchschwenken, portionieren und mit Bärlauch Streifen bestreut, servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-baerlauch-spaetzle-mit-schinken-und-bergkaese/