

Spinatspätzle mit Pfifferlingen und Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Spinatspätzle einmal hausgemacht, lecker mit frischen Rahmpfifferlingen

Zutaten

- Für die Spinatspätzle:
 - 350 g Weizenmehl
 - 4 Eier
 - 120 ml Milch
 - 150 g frischer Blattspinat (geht auch mit T.K. Ballspinat)
 - 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - Etwas Butter
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Rahmpfifferlinge:
 - 250 g frische Pfifferlinge, geputzt
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - Etwas gehobelter, trockener Bergkäse wie: Appenzeller, Gyrerzer, alter Gouda o.Ä.
 - 1 Becher Crème fraîche
 - Etwas frischen Schnittlauch, gehackt
 - Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spinatspätzle:

Schritt2

Den Spinat putzen und mehrfach waschen, danach wieder auf einem Geschirrtuch trocknen.

Schritt3

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben. 1 - 2 min. ganz kurz

andünsten und auf ein Küchensieb leeren, ablaufen lassen. Im Küchenmixer oder mit dem Zauberstab“ pürieren.

Schritt4

Der Spätzle Teig:

Schritt5

Aus Mehl, Eiern und der Milch mit einer Prise Salz und etwas geriebener Muskatnuss einen Spätzleteig anmachen.

Schritt6

Gut verarbeitet sind, mit einem Kochlöffel kräftig schlagen, bis der Teig „Blasen schlägt“.

Schritt7

Den Teig von einem Frühstücksbrett in siedendes Salzwasser schaben. Einfacher ist es ihn durch eine Spätzlepresse zu drücken. In Salzwasser leise köcheln, bis die Spätzle oben schwimmen.

Schritt8

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen, abkühlen und auf ein Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt9

Anschließend in Nussbutter anschwanken.

Schritt10

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern oder mit Küchenkrepp abputzen; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt11

Einige Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen und die vorbereiteten Pfifferlinge dazu geben, salzen und pfeffern.

Schritt12

3 - 4 min. zusammen braten, Farbe nehmen lassen und Crème fraiche dazu geben.

Schritt13

Weitere 3-4 min. in der Sahne garen, nachschmecken und mit frischem Schnittlauch vollenden.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die angeschwenkten, grünen Spinat Spätzle „mittig“ auf vorgewärmten Tellern placieren und die Pfifferlinge „üppig“ darüber geben.

Schritt16

Alles mit frisch gehobeltem / geriebenem Bergkäse vollenden.

Tags: bodenständig, einfach, hausgemacht, preiswert, regional, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatspaetzle-mit-pfifferlingen-und-bergkaese/>