

SPINATSPÄTZLE MIT GORGONZOLASOSSE

Rezept von backmomente-de

(0) 37 Min.



ÜBERSICHT



Arbeitszeit/Vorbereitungszeit: 30 Min.

Ruhezeit: 15 Min.

Backzeit: 7 Min.

Herdeinstellung: n/a

Portionen: 4 Portionen

ZUTATEN



Teig:

500 g	Spätzlemehl
250 g	fein pürierter Spinat (tiefgekühlt)
5 EL	weiche Butter
5	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat

Gorgonzolasoße:

250 ml	Sahne
200 g	Gorgonzola Käse
200 g	Kochschinken
2 EL	Butter
1	Zwiebel
	Pfeffer
	Salz



PFLEHLUNG





Spätzlemehl



Spätzlemehl



Spätzlemehl

ZUBEREITUNG



Für die Spinatspätzle den aufgetauten Spinat in eine Schüssel geben und leicht salzen. Die restlichen Teigzutaten zufügen und wie auf der Packung beschrieben zu Spätzle verarbeiten.

In der Teigruhezeit die Zwiebel für die Soße fein würfeln und in heißer Butter glasig dünsten. Den Schinken klein schneiden, zugeben und mitrösten. Mit der Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen. Den Gorgonzola-Käse grob würfeln und unter Rühren in der Soße schmelzen. Mit Pfeffer abschmecken und zu den Spinatspätzle servieren.

