

## Spinat-Spätzle

... dieses Gericht ist in Oberitalien zu Hause

### Zutaten:

1000 gr. Weizenmehl  
1 TL Salz und etwas Muskatnuss  
10 St. Eier  
600 gr. TK-Rahmspinat aufgetaut  
etwas Pfeffer zum Abschmecken

### Für die Sauce

 500 gr. Kirschtomaten

2 EL Olivenöl  
500 gr. Mozzarella

### Zubereitung:

Spätzlezutaten zu einem Teig verrühren. Den Teig 10 Min. ruhen lassen. Ist der Teig zu fest etwas Wasser oder Sahne hinzufügen. Nochmalig den Teig schlagen, dabei sollte sich der Teig ziehen lassen, ohne zu reißen. Dann wie im Grundrezept folgen und garen.

Spätzle in Olivenöl anbraten, den Mozzarella kurz mit abschmelzen. Kirschtomaten halbieren und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Spinat-Spätzle geben.

**Tip:** Mit „Pesto Verde“ oder „Pesto Rosso“ servieren

---

## Beilagen

From:  
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:  
<https://www.ddws.de/beilagen:spinat-spaetzle>

Last update: **25.03.2022 18:16**

