

Spinat Spätzli (Chnöpfli)

für 10 Personen

Zeitaufwand: 30 Min.

Zutaten: 5 dl Milch oder Milchwasser
1 kg Mehl
8 Eier
300 g gehackter Spinat
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

200 g Bratbutter



Zubereiten: Milch oder Milchwasser mit den Eiern gut verrühren.

Das Mehl dazuarbeiten, Salz, Gewürz begeben. Der Teig muss zähflüssig sein. Eine Stunde ruhen lassen.

4 lt Wasser mit 1 EL Salz aufkochen.

Den Chnöpfliteig durch ein Lochsieb portionenweise in die Pfanne drücken (Spätzle vom Brett schaben). Aufkochen lassen.

Die Chnöpfli mit der Schaumkelle herausheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen, in der Bratpfanne nach belieben anbraten und würzen.

Anmerkung

Sind die Chnöpfli oder Spätzle nicht zum sofortigen Verbrauch bestimmt: wenn sie an der Oberfläche schwimmen, herausheben, abtropfen lassen und in kaltem Wasser abkühlen und gut abgetropft bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Etwas einölen, damit sie nicht zusammen kleben.