

REZEPT

Spinatspätzle mit Kräuterseitlingen und Meerrettich

Zutaten

350 g Mehl
5 Eier
100 g Spinatsalat
50 ml Wasser
1 TL Salz
1 EL Butter
Kräuterseitlinge:
250 g Kräuterseitlingen
2 Prisen Salz
1 Knoblauchzehe
1 Prise Pfeffer, geschrotet
2 rote Zwiebeln
1 EL Butter
1 Prise Kümmel, gemahlen
Schamel Bayerischer Bio Tafel Meerrettich

Zubereitung

Spinat waschen und mit Wasser fein mixen. Eier aufschlagen, ins Spinatwasser geben und nochmals mixen.

Mit einem Handrührgerät Mehl und Salz für mind. 3 Minuten einrühren. Anschließend für 15 Minuten ruhen lassen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Das Brett mit dem Salzwasser befeuchten und den fertigen Teig über das Brett ins Wasser schaben. Schwimmen die Spätzle oben, können sie aus dem Wasser geschöpft werden. Das Ganze so oft wiederholen, bis kein Teig mehr übrig ist. Die garen Spätzle vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Kräuterseitlinge beliebig schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Pilze in einer Pfanne zusammen mit Butter und Knoblauch anbraten. Zwiebeln zum Ende hinzufügen, damit sie knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
