

Spinat-Spätzle in Zitronenbutter mit Parmesan



Zutaten:

- 60 g Tiefkühl-Spinat
- 130 g Mehl
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer & Muskat
- 30g Butter
- etwas Zitronensaft & Abrieb nach Bedarf
- Parmesan frisch gehobelt nach Belieben

Zubereitung:

Den Spinat auftauen, sehr fein pürieren und mit den anderen Zutaten vermischen. Sollte der Teig zu flüssig sein, etwas Mehl hinzugeben.

Wasser in einem ausreichend großen Topf mit Salz zum Kochen bringen.

Den Teig auf ein Brett streichen und mit einem Messer kleine Teigstreifen ins Wasser schaben. Bei mittlerer Temperatur köcheln, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Im Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne leicht bräunen, Zitronenabrieb und einige Spritzer Saft dazugeben. Spätzle darin schwenken und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit! 😊