



## Spinatspatzlen mit Schinken

(Rezept von unserer Frau Kaiser!)

### Zutaten:

600 g Spinat (frisch oder TK)  
300 g Mehl  
4 Eier  
1/8 – 1/4 L Milch  
30 g Butter  
200 g gekochten Schinken  
1/8 L Weißwein, 1/8 L Rahm  
3 Eßl. Geriebener Parmesankäse  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen



-> Falls man frischen Spinat verwenden, diesen waschen, in Salzwasser gar kochen, abseihen und gut ausdrücken (bis kein Wasser mehr austritt). Passieren.

Spinat, Milch, Mehl, Eier und Salz zu einem mittelfesten Teig anrühren und schlagen. Den Teig durch ein Spätzlesieb in kochendes Salzwasser drücken.

Falls man kein Spätzlesieb hat, streicht man die Masse auf ein angefeuchtetes Brettchen, taucht einen Messerrücken in Wasser und schabt den Teig nudelig ins kochende Wasser.

Sobald die Spatzlen hochkommen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Topf mit kaltem Wasser abschrecken.

Den klein geschnittenen Schinken in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, mit Rahm aufgießen, wieder zum Kochen bringen, salzen und pfeffern, Parmesan zugeben.

Die Spatzlen in dieser Mischung gut durchschwenken, dann sofort in einer vorgewärmten Schüssel servieren.