



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Quark-Spinatspätzli





SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER

DAS KOCHATELIER FÜR KINDER



Zutaten für 1 Erwachsenen und 2 Kinder

150 Gramm Magerquark

3 Stück Eier

Salz, Pfeffer

Muskatnuss, frisch gerieben

175 Gramm Mehl

200 Gramm Spinat, frisch

Butter

80 Gramm Gruyère, gerieben



SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER

DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Zubereitung:

Spinat waschen und in kochendem Salzwasser 1 Minute aufkochen.

Abschütten, kalt abschrecken und sehr gut auspressen.

Den Spinat zusammen mit dem Quark in den Mixer geben und fein pürieren.

Das Mehl, die Eier, sowie die Gewürze zum Püree geben und alles gut miteinander mixen, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Der Teig darf nicht zu flüssig sein, sonst noch Mehl dazugeben.

Reichlich Wasser in einem grossen Kochtopf zum Kochen bringen und salzen.

Nun den Teig mit dem Spätzli-Blitz oder einer Spätzli Presse ins Wasser gleiten lassen.

Wer beides nicht zur Hand hat, kann den Teig auch durch ein groblöchriges Sieb portionsweise ins kochende Wasser geben.

Die Spätzli so lange im Wasser lassen, bis sie an der Oberfläche zu schwimmen beginnen (ca. 3-4 Minuten) und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

Ihr könnt eure Spätzli nun entweder mit kaltem Wasser abschrecken und sie nach Belieben weiterverarbeiten oder abwechselnd mit geriebenem Bergkäse) in eine vorgewärmte Schüssel schichten.

