

Bärlauchspätzle mit gebratenem Schinken

02.Mai 2022

Zutaten für 4 Portionen

400 g griffiges Mehl
200 g Bärlauch
200 g Cremespinat (aufgetaut)
1/8 l Milch
2 Eier
1 Prise Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Schinkensauce

1 kleine Zwiebel
20 g Butter
150 g Berger Wellness-Schinken
1/8 l Schlagobers
100 g Parmesan (frisch gerieben)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Petersilie

Zubereitung

Spätzle

Bärlauch waschen, trocknen, verlesen, in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen. Ausdrücken und mit dem Messer hacken. Mit dem aufgetauten Cremespinat zerkleinern. Bärlauch-Spinat-Mischung mit den Eiern, Milch, Salz, Pfeffer und der Muskatnuss im Mixer pürieren. Dann das Mehl unterheben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Einen Topf Wasser aufsetzen und mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Spätzle mit einem Spätzlehobel ins Wasser streichen. Umrühren, einmal aufkochen lassen und abseihen.

Schinkenrahmsauce

Die Zwiebel klein schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin anrösten. Schinken in der Pfanne mitbraten. Den Käse gemeinsam mit dem Schlagobers unter die Zwiebel-Schinken-Mischung heben. Die Sauce mit wenig Salz und reichlich Pfeffer würzen, etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Spinatspätzle in der Sauce schwenken. Mit gehackter Petersilie anrichten.

