

# Knallgrüne Frühlings-Spätzli

Anzahl Personen: 2

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
250 g	Spinatblätter	
150 ml	Wasser	
300 g	Dinkel	frisch mahlen
1 KL	Salz	
3 Stk.	Eier	
50 ml	Wasser	
2 Liter	Wasser	
1 EL	Salz	

## Anleitung

1. Spinat waschen und mit der angegebenen Wassermenge pürieren.
3. Mehl und Salz (eher etwas mehr als angegeben) in einer Schüssel vermischen.
4. Die Eier zum Spinatpüree in den Mixer geben und gut vermischen.
5. Masse zum Mehl leeren. Den Mixerbecher mit der angegebenen Wassermenge ausspülen (bei einem Stabmixer nicht nötig) und ebenfalls zum Mehl geben. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und leicht von der Kelle fällt. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
6. Falls der Teig noch zu dünn ist, etwas mehr Dinkelmehl zugeben.
7. Wasser aufkochen, Salz begeben. Spätzli herstellen und gut abtropfen lassen.

Servier-Tipp: Die Spätzli in einer Bratpfanne etwas anbraten und mit einer weissen Sauce oder geriebenem Käse servieren.

