

Spinatsknöpfe & Schinken (4 Personen)

Knöpfleteig:

500 g Spätzlemehl

250 g passierter Spinat

aufgetaut oder frischen Spinat kurz blanchiert und ausgedrückt

2 gute Prisen Salz

5 Eier

alles zu einem „schlampigen, weichen Teig“ verrühren (nicht mixen)

etwas kaltes Wasser

damit der Teig nicht zu fest ist

Schinkencrème:

2 Zwiebeln

klein schneiden

2 Knoblauchzehen

ebenso klein schneiden in

4 EL Olivenöl/Butter

hellanbraten

200 g Schinken

grob schneiden und mit andünsten

1 Schuss Weißwein

zum Ablöschen dazu geben und alles einreduzieren lassen

1 Sahne (250 ml)

hinzufügen und cremig einkochen

Salzwasser aufkochen, Knöpfe durch den Spätzlehobel ins heiße Wasser drücken, wenn die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen, mit dem Schöpflöffel herausnehmen und der Schinkencrème vermischen;

Topping:

Restlicher, frischer, roher Spinat, Petersilie oder 1 handvoll cross gebratener Jausenspeck