

Albóndigas de espinacas con jamón hechas a mano (4 personas)

Mase de Knöpfle:

500 g de harina spaetzle

**250 g de espinacas
coladas**

2 buenas pizcas de sal

5 huevos

un poco de agua fría

espinacas descongeladas o frescas,
escaldadas brevemente y exprimidas

mezclar todo hasta obtener una
«masa blanda y descuidada» (no
mezclar)

para que la masa no esté demasiado
firme

Crema de jamón:

2 cebollas

2 dientes de ajo

**4 cucharadas de aceite
de oliva/mantequilla**

200 g de jamón grueso

1 chorrito de vino blanco

1 nata (250 ml)

corte pequeño

también cortado en trozos pequeños
ligeramente dorado

cortar y saltear

añadir al desglasado y dejar que todo
se reduzca

añadir y cocer hasta que esté cremoso

Lleve agua salada a ebullición, presione las bolas de masa a través del cortador de spaetzle en el agua caliente, cuando las bolas de masa floten en la superficie, retírelas con un cucharón y mézclelas con la crema de jamón;

Topping:

Sobras de espinacas frescas y crudas, perejil o 1 puñado de tocino frito cruzado

