



Spinatzspätzle

von Jungschar Burgstall

Mengen für 30 Personen

Spinatz Spazeln (Spätzle) mit Schinkenrahmsauce

Quelle: jungschar.burgstall@gmail.com

1.5 kg Rahmspinat (gefroren)	
1.95 kg Mehl	
6.0 Stück Eier	
240 g Griess	
9.0 g Muskatnuss	Spinat, Eier, Mehl, Weizengries, Muskatnuss gut miteinander verschmischen In einem Topf reichlich Wasser aufstellen, reichlich salzen und Teig mit einem Spatzelhobel ins heiße Wasser hobeln. Nachdem sie aufgeköcht sind, herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken
1.05 kg Schinken	in kleine Würfel oder Fleckerl schneiden. nach belieben mit Butter abrösten.
1.5 Liter Schlagrahm (Dose)	zu Schinken geben und erwärmen, dann Spätzle dazugeben und warm servieren
6.0 Prise Salz	
3.0 g Parmesan	gerieben - nach belieben