



# Spinatzspätzle

von Jungschar Burgstall

Mengen für 35 Personen

Spinatz Spazeln (Spätzle) mit Schinkenrahmsauce

Quelle: jungschar.burgstall@gmail.com

1.75 kg Rahmspinat (gefrohren)	
2.275 kg Mehl	
7.0 Stück Eier	
280 g Griess	
10.5 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 aufgekocht sind, herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken
1.225 kg Schinken	in kleine Würfel oder Fleckerl schneiden. nach belieben mit Butter abrösten.
1.75 Liter Schlagrahm (Dose)	zu Schinken geben und erwärmen, dann Spätzle dazugeben und warm servieren
7.0 Prise Salz	
3.5 g Parmesan	gerieben - nach belieben