



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

cremige Spinatspätzle mit Ofentomaten und Spinatsalat

Für 4 Personen

Spätzle Teig

2 Eier
200 g Mehl 405
Salz, Muskat
100 g Bergkäse, fein gerieben
2 EL geschlagene Sahne
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Butter
50 ml Hühnerbrühe
1 Hand voll jungen Spinat

Ofentomaten

200 g kleine Kirschtomaten
Brauner Zucker
Salz, Pfeffer
2 Zweige, Rosmarin, Thymian, Basilikum
Olivenöl

Außerdem

200 g Junger Spinat
1 EL milder Essig
2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer, Honig

Zu Beginn den Spinat in kochendes Salzwasser geben, einmal fein durch mixen mit einem Stabmixer. Den Inhalt durch ein sehr feines Sieb gießen, sodass nur noch das feine Grün überbleibt..

Für den Teig, Eier mit Salz und Muskat verrühren, das Mehl mit dem Spinatgrün unterarbeiten und mit einem elektrischen Handrührer so lange schlagen bis der Teig kleine Bläschen bildet. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen, Teig Portionsweise mit einer Spätzlepresse hineindrücken. Knöpfle einmal aufkochen lassen, dann mit einem Sieblöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Die Spätzle kurz in Butter schwenken, mit Bergkäse bestreuen und direkt servieren.

Die kleinen Tomaten halbieren und auf einem Backblech verteilen. Mit Salz, Pfeffer, braunem Zucker bestreuen. Mit einem Hauch Olivenöl beträufeln und die Kräuter über die Tomaten verteilen. Im 100 Grad heißem Ofen etwa 1 Stunde trocknen lassen.

Aus Essig und Öl eine Dressing anrühren, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Den Jungen Spinat damit marinieren. Die Spätzle in einem tiefen Teller anrichten, mit Spinatsalat und Ofentomaten garnieren.