

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Richard Rauch**

**Richards Eiernockerl**

**20 Minuten/ leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Eier, 100 g Topfen, 350 g griffiges Mehl, 60 g passierter Spinat, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 EL Butter, 1 Zwiebel, 100 g Grammeln, 1 TL Kümmel (ganz), 1 Knoblauchzehe, 4 Eier, 2 Dotter, 150 g Babyspinat.

### **Zubereitung**

Die Eier kräftig mit Salz, Topfen, Muskatnuss, Mehl und passiertem Spinat verschlagen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Spätzlehobel oder Spätzlebrett in kochendes Salzwasser einkochen. Sobald die Spätzle nach oben steigen, mit einem Siebschöpfer herausnehmen. In kaltem Wasser abschrecken und durch ein Sieb abgießen.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, in Butter hellbraun rösten. Die Grammeln grob schneiden, in einer eigenen Pfanne erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Knoblauch schälen, fein hacken und zugeben. Alles langsam knusprig rösten. Die Spätzle zum angeschwitzten Zwiebel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 4 Eier verquirlen, zugeben und so lange rühren, bis sie leicht zu stocken beginnen. Babyspinat-Blätter unterheben und eventuell etwas vom Spätzle-Kochwasser unterrühren. Zum Schluss noch 2 Dotter unterheben. In tiefen Tellern anrichten und mit den gerösteten Grammeln bestreuen.

Tipp: Statt Spinat kann auch Bärlauch oder Mangold verwendet werden.