

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Spinatspätzle mit gemischtem Blattsalat

Köchin: Karin Kaufmann

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spinatspätzle

- 500 g griffiges Mehl
- 5 Eier
- 9 EL pürierter Spinat
- Pfeffer-Gewürzmischung
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- evtl. ein Schluck kaltes Wasser
- 250 g Speck (alternativ: Schinken)
- 200 g geschlagene Sahne
- 1 Spätzlehobel

Für den gemischten Blattsalat

- eine Handvoll Endivienblätter
- ½ Häupel roter Eichblattsalat
- 1 Bund Rucola
- ¼ Kopf Weißkraut
- Kräuter der Saison (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel, Kresse)

Für das Dressing

- 8 EL Olivenöl
- 8 EL Traubenbalsamessig (alternativ: Birnenessig)
- Salz
- Zucker

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Für die Spätzle zuerst das griffige Mehl, die Eier, den pürierten Spinat, die Pfeffer-Gewürzmischung etwas Salz und geriebene Muskatnuss in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem lockeren Teig verrühren – bei Bedarf ein wenig kaltes Wasser hinzufügen, sollte der Teig zu fest sein.

2. Nun den Speck in kleine Würfel schneiden und trocken in einer großen Pfanne anrösten, sodass er knusprig wird.

3. Für den gemischten Blattsalat die verschiedenen Salate und frischen Kräuter waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Das Weißkraut mit einem Messer in feine Streifen schneiden und mit den Händen gut ausdrücken. Alle Salate und Kräuter in einer großen Schüssel miteinander vermengen.

4. Für das Dressing den Traubenbalsamessig, das Olivenöl, etwas Salz und ein wenig Zucker miteinander vermengen und vorerst beiseitestellen.

5. Nun den Teig dmit einem Spätzlehobel in einen Topf mit gesalzenem, kochendem Wasser hobeln. Die Spätzle sobald sie an der Oberfläche schwimmen mit einem Siebschöpfer abschöpfen und in die Pfanne zum gerösteten Speck geben. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben und bei Bedarf noch einmal mit Salz nachwürzen.

Tipp: Die Spätzle funktionieren auch wunderbar mit püriertem Bärlauch – für die vegetarische Variante kann der Speck durch eine Zwiebel ersetzt werden.

6. Zum Schluss die Salate mit dem Dressing marinieren und in einer kleinen Salatschüssel anrichten. Die Spinatspätzle auf einem flachen Teller anrichten, ein wenig frischen Pfeffer aus der Mühle darüber geben und das Gericht gemeinsam mit dem Salat servieren und genießen.