

RUCOLA-SPÄTZLE MIT BABY- SPINAT UND BURRATA-KÄSE

Zutaten für 4 Personen

- \ 3 Eier
- \ 125 ml Wasser
- \ 1 TL Salz
- \ 1 Prise Muskat
- \ 250 g Mehl
- \ 100 g Rucola
- \ 100 g Kirschtomaten
- \ 100 g Babyspinat
- \ 2 Stück Burrata
- \ Etwas Butter

Zubereitung

Den Rucola mit dem Wasser in einem Mixer gründlich zerkleinern und die Masse durch ein feines Sieb passieren. Den Saft dabei auffangen. Für den Spätzle-Teig die Eier, den Rucola-Saft, Salz und geriebene Muskatnuss mit einem Kochlöffel verrühren und nach und nach das Mehl einarbeiten.

Mit dem Kochlöffel von der Hand schlagen, bis der Teig glatt ist. Nun muss der Teig zähflüssig sein. Ist er doch zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu.

Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Teig auf einem nassen Holzbrettchen dünn und gleichmäßig auftragen. Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers in das kochende Wasser schaben und nach ca. 3 Min mit einem Schaumlöffel abschöpfen, wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Spätzle in einer Pfanne mit Butter geben, eine kleine Kelle des Kochwassers dazu geben, sowie Burrata, Tomaten und Babyspinat.