

Rezept von Konny et Franz

Spinatspätzle (Rezept für 4 Personen)

400 g Spinat
400 g Mehl
3 Eier
etwas Wasser
200 g Schinken, gekocht

Ca. 0,2 l Weißwein
Ca 0,2 l Sahne
Geriebener Käse (vorzugsweise Cantal)
1 Salz und Pfeffer
Zwiebel

Zubereitung

Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Dann mit etwas Salz bestreuen und gar dünsten. Anschließend mit einem Pürierstab pürieren.

Das Mehl, die Eier, eine Prise Salz und den pürierten Spinat in einer Schüssel zu einem Teig schlagen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, solange bis der Teig geschmeidig, aber nicht flüssig ist. Danach etwas ruhen lassen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen.

Wer eine „Spätzlesmaschine“ hat, füllt den Behälter voll mit Teig und presst diesen ins kochende Wasser. Beim Aufsteigen die Spätzle mit der Schaumkelle herausholen und in kaltem Wasser abschrecken. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Wer keine „Spätzlesmaschine“ hat kann sich mit einer Obstreibe mit Löchern, die etwa 0,5 cm Durchmesser haben, behelfen. Den Teig darüberlaufen lassen oder mit einer Teigkarte verstreichen. Die Spätzle werden dann eher klein und rund, schmecken aber genauso gut.

Nun die Zwiebel klein schneiden, den Kochschinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit heißer Butter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einköcheln. Nun die Spätzle in die Pfanne geben. Nach und nach die Sahne und den geriebenen Käse unterrühren. Servieren.

Dazu passt gemischter Salat der Saison.

Guten Appetit.

Spenótospagetti (recept 4 személyre)

400 g spenót
400 g liszt
3 tojás
egy kis víz
200 g sonka, főtt

Kb. 0,2 l fehérbor
Ca 0,2 l tejszín
Reszelt sajt (lehetőleg Cantal)
1 só és bors
Hagyma

Előkészítés

Mossuk meg és csepegtessük le a spenótot. Megszórjuk egy kis sóval, és puhára főzzük. Ezután botmixerrel pürésítjük.

A lisztet, a tojásokat, egy csipet sót és a pürésített spenótot egy tálban addig keverjük, amíg tésztát nem kapunk. Adjunk hozzá egy kis vizet, ha szükséges, amíg a tészta sima, de nem folyós. Ezután hagyja pihenni egy kicsit.

Forraljuk fel a vizet egy nagy fazékban, adjunk hozzá sót.

Recettes sans frontières - RecepteohneGrenzen -Receptekhatároknélkül

Ha van "Spätzlesmaschine", töltsé meg az edényt tésztával, és nyomja bele a forró vízbe. Amint felemelkedik, merőkanállal szedje ki a spagettit, és hideg vízben hűtse le. Ismétlje a folyamatot, amíg a tészta el nem fogy.

Ha nincs "spagettigépünk", használhatunk egy kb. 0,5 cm átmérőjű lyukakkal ellátott gyümölcsreszelőt. Hagyja, hogy a tészta átfusson rajta, vagy terítse el egy tésztakártyával. A spagetti így meglehetősen kicsi és kerek lesz, de ugyanolyan jó ízű.

Most vágjuk fel a hagymát, vágjuk csíkokra a sonkát, és forró vajon pirítsuk meg egy serpenyőben. Öntsük le a fehérborral, és pároljuk egy kicsit. Most adjuk hozzá a spagettit a serpenyőbe. Fokozatosan keverjük bele a tejszínt és a reszelt sajtot. Tálalj.

Tálaljuk a szezon vegyes salátájával.
Jó étvágyat.

Spätzle aux épinards (recette pour 4 personnes)

400g épinards
400 g de farine
3 œufs
un peu d'eau
200 g de jambon cuit

Environ 0,2 l de vin blanc
Ca 0,2 l crème
Fromage râpé (Cantal de préférence)
1 sel et poivre
Oignon

Préparation

Lavez et égouttez les épinards. Saupoudrer d'un peu de sel et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Puis réduire en purée avec un mixeur plongeant.

Battez la farine, les œufs, une pincée de sel et la purée d'épinards dans un bol jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire, jusqu'à ce que la pâte soit lisse mais pas liquide. Puis laissez-le reposer un peu.

Portez l'eau à ébullition dans une grande casserole, ajoutez le sel.

Si vous avez une "Spätzlesmaschine", remplissez le récipient de pâte et pressez-la dans l'eau bouillante. Au fur et à mesure qu'ils montent, retirez les spaetzle à l'aide d'une cuillère à trous et rafraîchissez-les dans de l'eau froide. Répétez le processus jusqu'à ce que la pâte soit épuisée.

Si vous n'avez pas de "machine à spaetzle", vous pouvez utiliser une râpe à fruits avec des trous d'environ 0,5 cm de diamètre. Laissez couler la pâte dessus ou étalez-la avec une carte à pâte. Les spaetzle seront alors plutôt petits et ronds, mais tout aussi bons.

Maintenant, hachez l'oignon, coupez le jambon en lanières et faites-le revenir dans une poêle avec du beurre chaud. Déglacer avec le vin blanc et laisser mijoter un peu. Ajoutez maintenant les spaetzle dans la poêle. Incorporer progressivement la crème et le fromage râpé. Servez.

Servir avec une salade mixte de saison.

Bon appetit !