



# SPINATSPÄTZLE MIT KÄSESAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SPINATSPÄTZLE

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**2** Ei(er)

**150 g** Spinat

Salz

Muskatnuss, gerieben

**500 g** Weissmehl, griffig

### FÜR DIE KÄSESAUCE

**250 g**

**1** Zwiebel(n), fein geschnitten

Butter, zum Anbraten

**150 ml** Gemüsebouillon

**100 g** Blauschimmelkäse, klein gewürfelt

**0.5** Apfel, gerieben

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Spinatspätzle: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Eier, Spinat und Gewürze dazumischen. Mehl dazugeben, glatt rühren und ca. 15 Minuten rasten lassen.
3. Für die Käsesauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten. QimiQ Saucenbasis, Gemüsebrühe und Blauschimmelkäse dazugeben und aufkochen.
4. Geriebenen Apfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Salzwasser zum Kochen bringen, den Teig durch ein Spätzlesieb direkt ins kochende Wasser drücken. Spätzle abseihen, sobald sie an die Oberfläche kommen.
6. Spinatspätzle mit der Käsesauce anrichten und nach Belieben garnieren.