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 Classic, ungekühlt
2	Ei(er)
150 g	Spinat
	Salz
	Muskatnuss
500 g	Mehl, griffig

FÜR DIE KÄSESAUCE

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
	Butter, zum Anbraten
150 ml	Gemüsebrühe
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. Gemüsebrühe und Blauschimmelkäse dazugeben und aufkochen. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
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.