REZEPT DER WOCHE

KW 49 30.11.–06.12.2026

Spinatspätzle mit Steinpilzen und Parmesan
(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

300 g	Spinat	(Art.Nr. 722)
300 g	Spätzlemehl	(Art.Nr. 5151)
1 Prise	Muskatnuss gemahlen	(Art.Nr. 8344)
20 g	getrocknete Steinpilze	(Art.Nr. 4304)
2 EL	Butter	(Art.Nr. 2340)
etwas	Parmesan	(Art.Nr. 2504)
	Salz und Pfeffer	

Und so geht‘s:

Spinat waschen, trocknen und eine Handvoll beiseitelegen. Rest fein hacken, kurz dünsten, abkühlen lassen und ausdrücken.
Steinpilze in Wasser oder Gemüsebrühe weichkochen.

Mehl, Eier, Salz und Muskat mit dem Spinat zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Portionsweise ins kochende Salzwasser hobeln und garen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Steinpilze klein schneiden und in 2 EL Butter anrösten. Spätzle dazugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesan bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIO KISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de