

## **Capunet (Spinatspätzli)**

1/2 kg Spinat kochen,hacken

4-5 EL Paniermehl, 1/2 Zwiebel, gehackt, 1 EL Schnittlauch, geschnitten, ev. 3-4 Blätter Minze, gehackt, 3-4 Prisen Muskat, 2 Eier beifügen und gut mischen.

ca. 300 g Mehl und wenig Salz beigeben und sehr gut verrühren. Der Teig sollte eher dick sein. 3 Liter Wasser mit wenig Salz aufkochen

Den Teig durch ein Passetout mit grossgelochtem Einsatz ins Salzwasser fallen lassen, oder mit einem flach gehaltenen Messer vom Spätzlibrett schaben

### **Anrichten:**

Die Capunet in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

ca. 100 g Käse, gerieben, zwischen die Capunet streuen

2 EL Butter oder Fett, 1 Knoblauchzehe oder etwas Zwiebel,gehackt sehr heiss werden lassen (hellbraun) und darübergeben. Sehr heiss servieren.