

CAPUNET



Spinatspätzli



schwierigkeit
einfach



Zeit
30 minuti



Für
4 Pers.



Kosten
niedrig

Rezept und Fotos von Mario Cramer, Koch im Hotel Albrici. hotelalbrici.ch



ZUTATEN

- 3 l Wasser
- 1 TL Salz
- 500 g frischer Spinat
- 1/2 Zwiebel
- 4-5 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 Eier
- 300 g Weissmehl 100% Valposchiavo
- Milch
- 100 g Käse BIO Stagionato
- 4 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben oder
- 1/4 Zwiebel gehackt

VORBEREITUNG

Das Wasser mit dem Salz aufkochen, dann den Spinat hinzufügen und kochen.

Tipp: Vor dem Spinat einen TL Bikarbonat ins kochende Wasser geben und den Spinat nach dem Kochen in eine Schlüssel mit eiskalten Wasser geben. So wird der Geschmack des Spinats im Teig verstärkt.

Den Spinat hacken.

Weitere schmackhafte Rezepte aus der Valposchiavo: valposchiavo.ch/rezepte

Die halbe Zwiebel hacken und im Butter leicht anbraten. Dann zusammen mit dem Spinat, dem Paniermehl, einer Prise Salz, etwas Pfeffer, Muskatnuss nach Belieben, die Eier und das Weissmehl kräftig mischen und zu einem glatten, dicken Teig rühren. Falls der Teig zu dick wird, etwas Milch dazugeben.



Den Teig durch ein Passiergerät mit grossgelochtem Einsatz in kochendes, gesalzenes Wasser fallen lassen oder mit einem Messer vom Spätzlibrett schaben.

Die Capunet mit der Schaumkelle abschöpfen. Schichtweise abwechselnd mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte Auflaufform geben. Den Butter erhitzen, Knoblauch/Zwiebel darin anbraten und über die Capunet giessen.

Sehr heiss servieren.

