

Tanjas Spinatspätzle

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Die leckeren Spinatspätzle sind eine hervorragende Beilage zu Bratengerichten, aber auch als Basis für Käsespätzle perfekt! Durch den verarbeiteten Spinat erhalten die Spätzle eine überaus köstliche Note und lassen sich trotzdem kinderleicht herstellen. Die Mehlmischung für Spätzle von *Tanjas glutenfrei* bringt im Nu unsagbar köstliche Spätzle hervor und die Verarbeitung ist denkbar einfach. Zudem beinhaltet die Mehlmischung ausgewählte Zutaten ohne versteckte Inhaltsstoffe! Übrigens, die delikaten Spätzle können bestens ohne Ei zubereitet werden! Das eifreie Rezept ist bald **HIER** notiert ☐

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei.
Eifrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 2 – 3 Portionen

250g (1 Packung) [„Meine liebste Mehlmischung – SPÄTZLE“](#) von *Tanjas glutenfrei*

2 Eier Gr. M

100g Wasser

1 TL (6g) Salz

Außerdem:

250g TK-Spinat

1. Den Spinat auftauen lassen, dann die Flüssigkeit aus dem Spinat drücken, dann den Spinat pürieren.
2. Spinat, Mehlmischung, Eier, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren, bis ein klümpchenfreier Teig entsteht.
3. Den Teig bei Zimmertemperatur, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 30 Minuten ruhen lassen.
4. Unterdessen einen großen Kochtopf mit 2 L Wasser befüllen, 1 TL Salz zugeben und zum Kochen bringen.
5. Den Teig portionsweise in einem Spätzlehobel oder einer Spätzlereibe ins siedende Wasser „hobeln“.
6. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, dies geschieht binnen weniger Sekunden, die Spätzle mit einem Schaumlöffel auf dem Wasser nehmen und dabei etwas abtropfen lassen.

Eifrei – Tipp: HIER ist bald das Rezept notiert.

