



Watspätzle mit Mandeln

ten für 6 Personen
g frischer Blattspinat
g Mehl
r
iebel

g Mandeln
ausitzung

Preparation
Sort and wash the spinach and snip the thick stems off. Heat water up in a large pot and blanch the spinach in it for about 2 minutes. Take the spinach out, rinse it in cold water and leave to drip well. Chop the spinach very finely or mash it. Using the kneaders of a hand mixer, mix the spinach, a pinch of salt and nutmeg and some mineral water to a sticky dough. Mix until the dough forms bubbles. Bring plenty of water to the boil in a big pot. Place a bowl with cold water next to the pot. Drop the spinach dough into the boiling water helping by helping, using a "spätzleboub". As soon as the spätzle raise to the surface take them with a slotted spoon and rinse them in cold water. Leave the spätzle in a strainer. Peel the onions and dice them finely. Melt the butter and sweat the diced onion over a low heat until transparent. Add the almonds and toss until hot. Serve immediately.

Spätzle agli s



| Ingrédients po |
|-----------------|
| 200 g spinaci f |
| 500 g farina |
| 4 uova |
| 1 cipolla |
| 100 g mandorl |

détachez les branches épaisses. Dans une grande cuve salée et blanchissez-y les épinards pendant env. 5 minutes. Passez-les à l'eau froide et égouttez-les soigneusement finement ou moulez-les. Avec les crochets à empaner, les œufs, les épinards, une prise de sel et de la quantité d'eau minérale jusqu'à obtention d'une pâte qui ne colle pas. Faites bouillir une grande casserole. Placez à côté un saladier "Spätzleboub", râpez la pâte aux épinards par petites gouttelettes, en les faisant tomber directement dans l'eau où elles flottent à la surface de l'eau, sortez-les avec une écumoire à l'eau froide. Ensuite, laissez égoutter les spätzle et coupez-les en petits dés. Chauffez le beurre pour faire fondre les oignons sur feu doux. Ajoutez les oignons au beurre et faites revenir jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles. Ajoutez les spätzle et les épinards et laissez mijoter jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Assaisonnez avec du sel et du poivre et servez avec une salade verte.

Spätzle de es



Para 6 personas

200 g de espinacas
500 g de harina
4 huevos
1 cebolla

1

Preparación

Limpiar y lavar las espinacas y eliminar los tallos gruesos. Calentar agua con sal en una olla grande. Introducir las espinacas y hervirlas durante 2 minutos. Sacarlas, pasárlas por agua fría y dejar que se escurran bien. Picar las espinacas muy finamente o pasárlas por el pasapurés. Mezclar la harina, los huevos, las espinacas, una pizca de sal, la nuez moscada y un poco de agua mineral con gas, agitando con las varillas amasadoras de la batidora hasta obtener una masa espesa. No parar de agitar hasta que se formen burbujas de aire en la masa. Poner a hervir abundante agua con sal en una olla grande. Dejar preparada una fuente honda o ensaladera con agua fría. Con el rallador para spätzle, rallar la masa de espinacas (en porciones) encima de la olla, de manera que los spätzle vayan cayendo al agua hirviendo. Una vez empiecen a flotar en la superficie del agua, sacarlos con una espumadera y pasárselos por el agua fría. Verter los spätzle en un colador y dejar que el agua se escurra bien. Pelar las cebollas y cortarlas en dados pequeños. Calentar la mantequilla en una sartén y rehogar los dados de cebolla a fuego lento hasta que estén transparentes. Añadir los spätzle y las



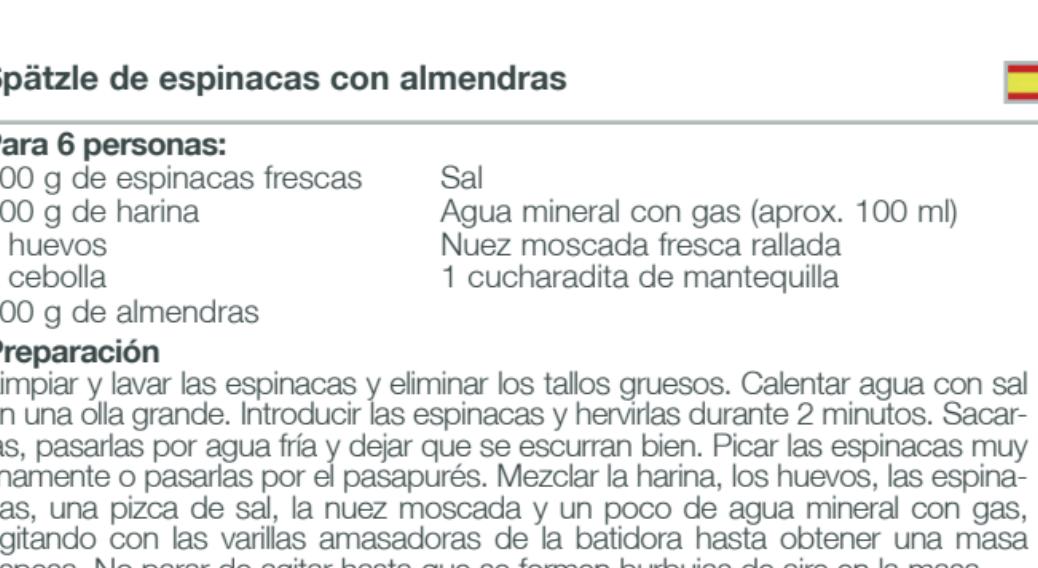
spinacas con almendras



as:
nacas frescas
a
Sal
Agua mineral con g
Nuez moscada fres
1 cucharadita de m

ndras

as espinacas y eliminar los tallos gruesos. Calentar agua con sal grande. Introducir las espinacas y hervirlas durante 2 minutos. Sacar agua fría y dejar que se escurran bien. Picar las espinacas muy sencillas por el pasapurés. Mezclar la harina, los huevos, las espinacas picadas, la nuez moscada y un poco de agua mineral con gas, las varillas amasadoras de la batidora hasta obtener una masa espesa. Dejar de agitar hasta que se formen burbujas de aire en la masa. Agregar abundante agua con sal en una olla grande. Dejar preparada una ensaladera con agua fría. Con el rallador para spätzle, rallar las patatas (en porciones) encima de la olla, de manera que los spätzle queden directamente en el agua hirviendo. Una vez empiecen a flotar en la superficie del agua, sacarlos con una espumadera y pasarlo por el agua fría. Verter los spätzle en la ensaladera y dejar que el agua se escurra bien. Pelar las cebollas y cortarlas en trozos. Calentar la mantequilla en una sartén y rehogar los dados de cebolla a fuego lento hasta que estén transparentes. Añadir los spätzle y las



A close-up view of a white plastic food chopper attachment being used to chop vegetables in a green bowl.



Grundrezept für Spätzle



Zutaten für 6 Personen

500 g Mehl
1 1/2 - 2 TL Salz
1-2 EL Wasser

Zubereitung

Mehl, Eier, Salz und Öl mischen. Nach und nach das Wasser zugeben und zu einem Teig schlagen bis er Blasen wirft. Teig etwas ruhen lassen. In der Zeit Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzleboub kurz in heißes Wasser eintauchen und anschließend den Spätzlebouben bis 3 cm unter den Rand mit Teig füllen. Presse am Topfrand auflegen, so dass diese das Wasser berührt. Drücken Sie langsam, mit mehrmaligen Unterbrechungen, die Teigfüllung ins sprudelnde Salzwasser. Nachdem die Spätzle an die Wasseroberfläche gestiegen sind, schöpfen Sie diese ab und geben Sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Diesen Vorgang wiederholen Sie bis der Teig verbraucht ist.

Nach Belieben können Sie die Spätzle noch verfeinern, indem Sie in Butter Semmelbrösel oder feingehackte Zwiebeln anrösten und die Spätzle damit garnieren.

6 Eier
2 EL Öl
1-2 EL Wasser

Basic recipe for spaetzle



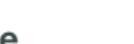
500 g flour
1 1/2 - 2 teaspoons of salt
1-2 EL water

Recette de base pour spätzle



6 eggs
2 tablespoons of oil
1-2 EL water

Ricetta di base per spaetzle



500 g di farina
1 1/2 - 2 cucchiaini di sale
40 ml d'acqua

Receta básica para spätzle



500 g de harina
1 1/2 - 2 cucharaditas de sal
40 ml de agua

6 uova
2 cucchiaini d'olio
1 cucchiaio d'olio per l'acqua di cottura

6 eggs
2 tablespoons of oil
1 tablespoon of oil for cooking water

Preparation

Mix the flour with the eggs, salt and oil. Gradually add water and beat into a dough until bubbles form. The dough should not be too stiff. Leave the dough to rest for a while. In the meantime bring salted water to the boil in a large pot. Then fill the dough into the spaetzle press up to 3 cm under the edge. Hold the press at the edge of the pot and slowly and with several interruptions press all the dough into the briskly boiling salted water. Use a skimmer ladle to carefully loosen the spaetzle. Once the spaetzle have risen to the surface of the water, scoop them out. Repeat this process until the dough is used up.

Gli spaetzle possono essere conditi arrostendo in padella nel burro del pane grattato o cipolle tritate.

Mélanger la farine avec les œufs, le sel et l'huile. Ajouter lentement l'eau et travailler pour obtenir une pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles. Laisser reposer un peu la pâte pas trop dure. Pendant ce temps, porter l'eau salée à ébullition dans une grande casserole. Remplir ensuite la presse à spätzle jusqu'à 3 cm sous le bord. Tenir la presse au bord du tegame et appuyer. Laisser tomber lentement la pâte dans l'eau salée bouillante. Utiliser une cuillère à écumage pour dégager les spätzle. Une fois les spätzle sortis à la surface de l'eau, les égoutter et les plonger dans un plat creux rempli d'eau tiède. Répéter cette opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Selon les goûts, vous pouvez garnir les pâtes de chapelure ou d'oignons finement coupés revenus dans du beurre.

Preparación

Mescolare la farina con los huevos, la sal y el aceite. Vaya añadiendo poco a poco el agua y bata hasta que en la masa salgan burbujas de aire. Deje reposar un poco la masa, que no debe ser demasiado espesa. Mientras tanto, ponga a hervir abundante agua con sal en una olla grande. A continuación, introduzca la masa en la prensa para spätzle y llénela hasta 3 cm por debajo del borde. Sostenga la prensa a encima del borde de la olla y apriete suavemente, con varias interrupciones, en agua hirviendo. Girare gli spaetzle con cautela con una schiumarola. Dopo che sono affiorati alla superficie dell'acqua, sciacquare e passarli in una scodella con dell'acqua tiepida. Ripetere questo passaggio fino ad esaurire l'impasto.

Refine the spaetzle to taste by garnishing them with breadcrumbs in butter or finely chopped and lightly browned onions.

Mezclar la harina con los huevos, la sal y el aceite. Vaya añadiendo poco a poco el agua y bata hasta que en la masa salgan burbujas de aire. Deje reposar un poco la masa, que no debe ser demasiado espesa. Mientras tanto, ponga a hervir abundante agua con sal en una olla grande. A continuación, introduzca la masa en la prensa para spätzle y llénela hasta 3 cm por debajo del borde. Sostenga la prensa a encima del borde de la olla y apriete suavemente, con varias interrupciones, en agua hirviendo. Con una espumadera, remueva los spätzle con cuidado para que no se peguen. Una vez los spätzle hayan subido a la superficie, sáquelos con la espumadera.

Repita este proceso hasta agotar toda la masa. Si lo desea, puede derretir un trozo de mantequilla en una sartén y echar pan rallado o cebollas finamente picadas tostándolas ligeramente para adornar los spätzle.