

## Spinatspätzle mit Mandeln



### Zutaten für 6 Personen

200 g frischer Blattspinat	Salz
500 g Mehl	Mineralwasser (ca. 100 ml)
4 Eier	frisch ger. Muskatnuß
1 Zwiebel	1 EL Butter
100 g Mandeln	

### Zubereitung

Den Spinat verlesen, waschen und die groben Stiele abknipsen. Salzwasser in einem Großen Topf erhitzen. Den Spinat darin ca. 2 Minuten blanchieren. Herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Spinat pürieren. Mehl, Eier, Spinat, Prise Salz u. Muskatnuß und etwas Mineralwasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem zähflüssigen Teig verrühren. So lange rühren, bis der Teig Blasen wirft. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Daneben eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen. Den Spinat Teig portionsweise mit dem Spätzleboub in das kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel herausheben und im kalten Wasser abschrecken. Anschließend die fertigen Spätzle auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Die Spätzle und die Mandeln dazugeben und unter Schwenken erhitzen. Sofort servieren.

## Spinach spätzle with almonds



### Ingredients for 6 people

200 g (7 oz) fresh leaf spinach	Salt
500g (1lb 2 oz) flour	Mineral water (approx. 100 ml)
4 eggs	Freshly grated nutmeg
1 onion	1 knob of butter
3.5 ounces almonds	

### Preparation

Sort and wash the spinach and snip the thick stems off. Heat some salted 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 flour, eggs, spinach, a pinch of salt and nutmeg and some mineral water together into a sticky dough. Mix until the dough forms bubbles. Bring plenty of salted water to the boil in a big pot. Place a bowl with cold water next to the pot. Grate the spinach dough into the boiling water helping by helping, using a „spätzle boub“. As soon as the spätzle raise to the surface take them out with a slotted spoon and rinse them in cold water. Leave the spätzle to drip well in a strainer. Peel the onions and dice them finely. Melt the butter in a pan and sweat the diced onion over a low heat until transparent. Add spätzle and almonds and toss until hot. Serve immediately.

## Spätzle aux épinards et aux amandes



### Ingrédients pour 6 personnes

200 g d'épinards frais en branches	Sel
500 g de farine	Eau minérale (env. 100 ml)
4 œufs	Noix de muscade râpée fraîche
1 oignon	1 morceau de beurre
100 g d'amande	3.5 ounces almonds

### Préparation

Triez les épinards, lavez-les et détachez les branches épaisses. Dans une grande casserole, faites chauffer de l'eau salée et blanchissez-y les épinards pendant env. 2 minutes. Sortez-les de l'eau, passez-les à l'eau froide et égouttez-les soigneusement. Hâchez les épinards très finement ou moulinez-les. Avec les crochets à pétrir du batteur, mélangez la farine, les œufs, les épinards, une prise de sel et de noix de muscade et une petite quantité d'eau minérale jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Mélangez jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles. Faites bouillir une grande quantité d'eau salée dans une grande casserole. Placez à côté un saladier rempli d'eau froide. Avec la „spätzleboub“, râpez la pâte aux épinards par petites portions au-dessus de la casserole, en les faisant tomber directement dans l'eau bouillante. Dès que les spätzle flottent à la surface de l'eau, sortez-les avec une écumoire et passez-les sous l'eau froide. Ensuite, laissez égoutter les spätzle dans une passoire. Épluchez les oignons et coupez-les en petits dés. Chauffez le beurre dans une poêle et faites fondre les oignons sur feu doux. Ajoutez les spätzle et les amandes et réchauffez en remuant. Servez immédiatement.

## Spätzle agli spinaci con le mandorle



### Ingrédients pour 6 personnes

200 g spinaci freschi	sale
500 g farina	acqua minerale (circa 100 ml)
4 uova	noce moscata appena grattugiata
1 cipolla	1 noce di burro
100 g mandorle	

### Preparazione

Mondare e lavare gli spinaci, eliminando le parti più dure. Scaldare l'acqua salata in una pentola capiente. Sbollentare gli spinaci nell'acqua salata per circa 2 minuti. Togliarli dal fuoco, rinfrescarli in acqua fredda e scolarli. Tritare molto finemente o frullare gli spinaci. Mescolare la farina, le uova, gli spinaci, un pizzico di sale e la noce moscata con un po' d'acqua minerale, utilizzando i ganci della frusta elettrica, fino a ottenere un impasto molto morbido. Continuare a mescolare fino a quando l'impasto non produce piccole bolle d'aria. Fare bollire abbondante acqua salata in una pentola capiente. Appoggiare accanto alla pentola una terrina con l'acqua fredda. Lasciare cadere l'impasto in porzioni nell'acqua bollente, utilizzando l'apposita grattugia per gli spätzle. Non appena gli spätzle affiorano a galla, raccogliarli con una schiumarola e metterli nell'acqua fresca. Per finire, lasciare sgocciolare gli spätzle sull'apposito scolapasta piatto. Sbucciare le cipolle e tritarle in una fine dadolata. Riscaldare il burro in una padella, quindi aggiungere la dadolata di cipolle e lasciare imbiondire a fuoco basso. Aggiungere gli spätzle e le mandorle, quindi riscaldare il tutto scuotendo la padella. Servire subito.

## Spätzle de espinacas con almendras



### Para 6 personas:

200 g de espinacas frescas	Sal
500 g de harina	Agua mineral con gas (aprox. 100 ml)
4 huevos	Nuez moscada fresca rallada
1 cebolla	1 cucharadita de mantequilla
100 g de almendras	

### 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, pasarlas por agua fría y dejar que se escurran bien. Picar las espinacas muy finamente o pasarlas 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 pasarlos 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 almendras y calentar todo sin dejar de remover. Servir en seguida.



Rezept

Recipe

Recette

Receta culinaria

Ricetta



## Grundrezept für Spätzle



### Zutaten für 6 Personen

500 g Mehl	6 Eier
1 1/2 - 2 TL Salz	2 EL Öl
1-2 EL Wasser	1 EL Öl für das Kochwasser

### 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.

## Basic recipe for spaetzle



### Ingredients for 6 people

500 g flour	6 eggs
1 1/2 – 2 teaspoons of salt	2 tablespoons of oil
40 ml water	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.

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

## Recette de base pour spätzle



### Ingrédients pour 6 personnes

500 g de farine	6 œufs
1 1/2 à 2 cuillers à café de sel	2 cuillers à soupe d'huile
40 ml d'eau	1 cuiller à soupe pour l'eau de cuisson

### Préparation

Mélanger la farine avec les œufs 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 de pâte jusqu'à 3 cm sous le bord. Tenir la presse environ du bord de la casserole et presser la pâte dans l'eau salée bouillonnante. Remuer ensuite avec précaution les pâtes avec une écumoire. Lorsque les pâtes ont remonté à la surface de l'eau, les enlever 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. Ensuite secouer les pâtes dans une passoire et bien laisser égoutter.

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

## Ricetta di base per spaetzle



### Ingredienti per 6 persone

500 g di farina	6 uova
1 1/2 – 2 cucchiaini di sale	2 cucchiai d'olio
40 ml d'acqua	1 cucchiaio d'olio per l'acqua di cottura

### Preparazione

Mescolare la farina con uova, sale e olio. Aggiungere l'acqua un po' alla volta e lavorare l'impasto fino a quando inizia a formare bolle. Lasciar riposare l'impasto morbido. Nel frattempo far cuocere dell'acqua con sale in un tegame grande. Riempire la pressa con l'impasto fino a 3 cm sotto il bordo. Tenere la pressa sopra il bordo del tegame e premere. Far cadere lentamente l'impasto, con ripetute interruzioni, nell'acqua ribollente. Girare gli spaetzle con cautela con una schiumarola. Dopo che sono affiorati a galla, lasciarli scolare e passarli in una scodella con dell'acqua tiepida. Ripetere questo passaggio fino ad esaurire l'impasto.

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

## Receta básica para spätzle



### Para 6 personas:

500 g de harina	6 huevos
1 1/2 - 2 cucharaditas de sal	2 cucharadas soperas de aceite
40 ml de agua	1 cucharada sopera

### Preparación

Mezcle 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. Entretanto, 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 empiece a apretar suavemente, con varias interrupciones, de manera que la masa vaya cayendo al 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.