

Capunet (Spinatspätzli, Graubünden)

Cookies

Neue Produktlinie, praktisch verpackt, ideal für unterwegs.

www.coop.ch

Google-Anzeigen

Durchschnitt:

Eigene Bewertung: Keine

Rezept für 1 2 3 4 5 6 Portionen

Blattspinat dünsten, dann pürieren oder fein hacken. Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Paniermehl dazugeben und gut durchdünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Dem pürierten Spinat beigegeben und erkalten lassen. Mehl, Eier, Petersilie, Salz und Muskat mit dem Spinat zu einem dicklichen Teig verrühren (falls nötig, etwas Mehl dazustäuben) und einige Minuten ruhen lassen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Einen Teil des Teiges auf einem benetzten Hackbrett flach streichen. Das Brett knapp über den Topf halten und die Capunet mit dem Messer in ca. 1/2 cm breite Streifen teilen und ins siedende Wasser fallen lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, herausheben, abtropfen lassen, warm stellen. Mit Käse bestreuen und servieren.

Zutaten

Menge	Zutat	g
1000 g	Blattspinat frisch	500
100 g	Butter o. Bratbutter	50
2	Zwiebeln	30
10 EL	Paniermehl	65
500 g	Mehl	250
4	Eier	120
2 EL	Petersilie gehackt	13
0	Salz	1
0	Muskatnuß	1
0	Sbrinz; gerieben	30