

Spinatknöpfli mit Mais

30 Minuten



Zutaten

- 150g Jungspinat
- 150g Rahmquark
- 2 frische Eier
- 300g Knöpfli-Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- Salzwasser, siedend
- 50g Butter
- 2 Maiskolben
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- ¼ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 80g geriebener Sbrinz

Portion: 627 kcal, E 24g, Kh 65g, F 30g

Kochanleitung



1 Spinat mit Quark und Eiern pürieren, Mehl und Salz darunterühren, Teig ca. 10 Min. quellen lassen.



2 Teig in 3 Portionen durchs Knöpfli-sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in eine Bratpfanne geben. Butter begeben, nur noch heiss werden lassen.



3 Maiskörner vom Kolben schneiden, im Knöpfliwasser ca. 5 Min. weich köcheln, abtropfen, mit Crème fraîche mischen, würzen. Sbrinz auf den Spätzli verteilen.