

Spinat-Spätzle al forno mit Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Spinatspätzle:

100 g TK-Spinat	2 Eier	50 ml Milch
150 g Spätzlemehl (Weizendunst)	2 EL Pflanzenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Hackfleischmischung:

250 g gemischtes Hack	2 Zwiebeln	6 kleine Mozzarella-Kugeln
150 ml Sahne	125 ml Rotwein	4 EL Tomatenmark
1 Bund glatte Petersilie	Öl	Salz
Pfeffer		

Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 g Salatkernmix	1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL süßer Senf	1 TL Dijon-Senf	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spinatspätzle:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spinat fein hacken. Eier, Spinat und Öl auf niedriger Stufe mit der Küchenmaschine verrühren. Nach und nach das Mehl dazugeben, bis ein Teig entsteht, der vom Löffel fällt. Eventuell etwas Milch oder Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wasser mit ausreichend Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig mit einem Spätzlehobel oder Brett in das Wasser schaben. Sobald die Spinat-Spätzle oben schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und kalt abbrausen.

Für die Hackfleischmischung:

Zwiebeln abziehen, klein hacken und in etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Hackfleisch und das Tomatenmark dazugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und zum Schluss unterheben.

In einer Auflaufform die fertigen Spätzle und die Hackfleischmischung schichten, mit der Sahne übergießen. Mozzarella halbieren und als oberste Schicht abschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auflauf ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Für den Salat:

Feldsalat putzen und in mundgerechte Stücke teilen.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat mit Dressing vermischen. Mit Salatkernen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilsabé von Kalben am 14. Februar 2022