

Schinken-Rahm-Spätzle mit buntem Blatt-Salat

Für 2 Personen

100 g gekochter Schinken	200 g Rahmspinat	2 Eier
Bergkäse	150 g Weizenmehl	Butter
125 ml Schlagsahne	50 ml Mineralwasser	0,5 Kopfsalat
0,5 Lollo-bionda	0,5 Lollo-rosso	1 Bund Rucola
Balsamicoessig	Olivenöl	Zucker
Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Spätzle die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, dem Spinat, etwas Salz und einer Prise geriebener Muskatnuss vermengen. Anschließend so viel Mineralwasser dazugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Spätzle durch einen Spätzle-Hobel ins heiße Wasser gleiten lassen. Kurz aufkochen lassen und die Spätzle herausnehmen, sobald sie oben schwimmen. Danach die Spätzle kalt abschrecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne kurz andünsten. Anschließend das Ganze in eine Auflaufform geben. Die Spätzle dazugeben, den Käse reiben und die Spätzle damit bestreuen. Anschließend noch mit der Sahne übergießen und für etwa zehn Minuten im Backofen gratinieren. In der Zwischenzeit die Salate putzen, abwaschen und trocken schleudern. Jeweils ein Viertel des Kopfsalates und der Eichenblattsalate abzupfen und zusammen mit dem Rucola in eine Schüssel geben. Anschließend mit dem Balsamicoessig, dem Olivenöl, dem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schinken-Rahmspätzle mit buntem Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Zorn am 16. Januar 2012