



## Spinat - Kässpätzlen mit Chorizo und RUBIUS Mild

### Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 Pckg RUBIUS Mild
- 300 g Weizenmehl
- 200 g tiefgefrorenen Blattspinat
- 200 ml Wasser
- 150 g Chorizo
- 4 St Eier
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Spinat auftauen. Käse in kleine Stückchen schneiden. Die Chorizo in der Mitte zerteilen und dann in dünne Scheiben schneiden. Alles beiseitestellen.
2. Für die Spätzle den Spinat mit dem Stabmixer pürieren. Eier, Salz, Mehl und Wasser hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig anrühren. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Spätzleteig portionsweise mit einer Spätzlehobel in das siedende leicht gesalzene Wasser hobeln. Kochen, bis die Spätzle an die Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Vorgang mit restlichem Teig wiederholen.
3. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Chorizo ganz leicht anschwitzen. Die Spätzle darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten, anschließend den Käse unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten.

Pro Portion ca. 2451 kJ, 587 kcal, E 25 g, F 38 g, KH 36 g

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)