



Hauptgang, Vorspeise oder Beilage

# Spätzle mit Gorgonzola und Spinat

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Spätzli
500 gr	Spinat (frisch zubereitet oder tiefgefroren)
200 gr	Gorgonzola (möglichst reif und kräftig im Geschmack)
150-200 gr	Champignons, braun, in feine Scheibchen geschnitten
1 Stück	Zwiebel gross, sehr fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch
1,5 dl	Rinds- oder Gemüsebouillon, kräftig
1 Becher	Crème fraîche (ca. 2 dl)
2 dl	Rahm
	Butter
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

## Zubereitung:

Butter, Zwiebel, Knoblauch	In einer grossen Kasserolle die feingehackte Zwiebel sowie die ausgepresste Knoblauchzehe glasig dünsten.
Spinat, Aromat, Pfeffer	Den Spinat dazugeben und ständigem Rühren mitdünsten. Den Spinat mit zwei Gabeln in der Pfanne "zerstückeln". Mit kräftig Aromat und Pfeffer abschmecken. Sofern nötig: etwas Salz begeben. Die Bouillon beifügen und einige Minuten köcheln lassen, den sich bildenden Saft des Spinates und die Bouillon etwas einköcheln lassen.
Bouillon	
Gorgonzola, Rahm, Crème fraîche	Den Gorgonzola, Rahm sowie die Crème fraîche beifügen. Das Ganze bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist.
Champignons	Die Champignons begeben und umrühren.
Spätzli	Die frischen Spätzli begeben und gut mischen. Etwas Muskatnuss begeben und umrühren. Nochmals abschmecken (Pfeffer, evtl. Salz). Erhitzen und sofort servieren.

## Variante:

- Die Champignons können auch weggelassen werden.
- Es können anstelle von Champignons (oder zusätzlich dazu) Schinkenwürfeli oder Speckwürfeli dazugegeben werden. (Den Speck vor der Beigabe in einer separaten Bratpfanne knusprig braten).
- Wer den Gorgonzola nicht mag, kann ihn durch geriebenen Greyerzer (mindestens 300 gr) ersetzen.
- **Als Gratin:** Eine grosse Gratinform ausbuttern, Spätzli/Spinat/Champignon-Mischung in die Gratinform geben, mit kräftig Parmesan bestreuen und mit Butterflöckli belegen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten (auf oberster Rille) gratinieren.