



Spinatknöpfli mit Mais

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

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

Zutaten

für 8 Personen

300 g **Jungspinat**

300 g **Rahmquark**

4 frische **Eier**

600 g **Knöpflimehl**

2 TL **Salz**

Salzwasser, siedend

100 g **Butter**

4 **Maiskolben**

4 EL **Crème fraîche**

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

160 g geriebener **Sbrinz**

Zubereitung

1. Spinat mit Quark und Eiern pürieren, Mehl und Salz darunterühren, Teig ca. 10 Min. quellen lassen. Teig in 3 Portionen durchs Knöpflesieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in eine Bratpfanne geben. Butter beigeben, nur noch heiss werden lassen. Maiskörner vom Kolben schneiden, im Knöpfliwasser ca. 5 Min. weich köcheln, abtropfen, mit Crème fraîche mischen, würzen. Sbrinz auf den Spätzli verteilen.