

Glarner Spinat-Zogge mit Schabziger



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer ca. 40 min. /
Für 4-6 Personen**

Zutaten:

500 g Mehl (vorzugsweise Knöpfli-Mehl)
70 g Butter
6 Eier
200 ml Milch
200 ml Rahm
50 g Schabziger, gerieben
400 g Spinat (tiefgekühlt oder 1kg frischer Spinat)
1 Knoblauchzehe
1 El Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Was ich sonst noch brauche:

ZUBEREITUNG:

20 g Butter in einer Pfanne schmelzen und abkühlen lassen. Das Mehl, die zerlassene Butter, die Eier und die Milch zusammen mit dem Olivenöl zu einem glatten Teig rühren und schlagen, bis er Blasen wirft.

In einer grossen Pfanne mit reichlich Salzwasser aus dem Teig Knöpfli durch ein entsprechendes Sieb ins Kochwasser gleiten lassen. Wenn die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, in eine Schüssel geben und warm stellen.

Den tiefgekühlten Spinat auftauen oder den frischen Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe durch eine Presse in eine Bratpfanne geben und in der restlichen Butter auf mildem Feuer dünsten. Den Spinat dazugeben und so lange köcheln, bis nur noch wenig Wasser übrig ist. Den Rahm unter den Spinat mischen, die Knöpfli dazu geben und nochmals 5 Minuten auf kleinem Feuer köcheln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem geriebenen Schabziger servieren.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !