



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Spinat Kässpätzlen und Chorizo mit St. Mang Rubius mild

 **55 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**

## **Zutaten**

1 St. Mang Rubius mild  
300 g Weizenmehl  
200 g tiefgefrorener Blattspinat  
200 ml Wasser  
150 g Chorizo  
4 Eier  
2 EL Olivenöl  
Salz und 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 verrühren. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Den Spätzleteig portionsweise mit einem Spätzlehobel in das siedende leicht gesalzene Wasser hobeln. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen können sie mit einem Schaumlöffel abgeschöpft werden. 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.

