

Spinat-Pizokel

(Rezept von Landfrau Flurina Candinas aus der 13. Staffel der «Landfrauenküche»)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 200 g Knöpflimehl
- 200 g Halbweissmehl
- 4 Eier, zerquirlt
- 2 dl Mineralwasser
- 300 g frischer Spinat
- wenig Muskatnuss
- 1 TL Salz für Teig und mehr für das Kochwasser
- Butter zum Anbraten der Pizokel
- Reibkäse

Zubereitung:

Knöpfli- und Halbweissmehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen.
Die Eier mit dem Mineralwasser verrühren und zum Mehl geben und gut mischen.

Den Spinat in einer Pfanne zusammenfallen lassen und ganz kurz andünsten. Den Spinat gut ausdrücken, im Mixer pürieren und unter den Teig ziehen. Den Teig nach Belieben mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und, wenn nötig, mit Salz abschmecken.
Den Teig gut verrühren (klopfen), bis er Blasen wirft. Dann 30 Minuten ruhen lassen.

In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig portionenweise auf ein Schneidebrett geben und mit dem Messer Pizokel ins Wasser schaben, Sobald die Pizokel obenauf schwimmen, sind sie gar. Die Pizokel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kalt abspülen und gut abgetropft auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Backblech geben.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Pizokel darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen.

Mit Reibkäse servieren.