

Vronis Lieblingsschmankerl

Spinat-Spätzle mit gefülltem Hähnchenschnitzel

Stand: 16.09.2021 [Bildnachweis](#)



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

Für den Teig:

- 1 kg Blattspinat
- Butter
- 400 g Mehl
- 5 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Wasser

Für die Hähnchenschnitzel:

- 4 Hähnchenbrüste
- 100 g Bergkäse
- 2 Metzgerzwiebeln
- 100 g Allgäuer Speck
- 50 g Frischkäse

- Mehl
- Eiermilch (Ei mit etwas Milch verquirlt)
- Paniermehl
- Butterschmalz
- Sahne
- Weißwein
- Frische Kräuter zum Anrichten

Zubereitung:

1. Den Spinat in einer Pfanne mit einem Klecks Butter zusammenfallen lassen (kurz braten, bis der Spinat gar ist) und im Anschluss fein pürieren.
2. Aus Mehl, Eiern und Wasser einen geschmeidigen Teig rühren, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer abschmecken und den feinpürierten Spinat unterheben.
3. 1/2 Zwiebel würfeln und anbraten, die restlichen Zwiebeln in Streifen schneiden und beiseitestellen. Die gebratenen Zwiebeln mit gewürfeltem Käse und Frischkäse zu einer Farce vermengen.
4. In die Hähnchenbrüste Taschen hineinschneiden und innen und außen würzen. Die Innenseite mit Speck auslegen und mit der Farce bestreichen. Das Fleisch zuklappen, evtl. mit Zahnstochern befestigen. Erst in Mehl, anschließend in Eiermilch und dann in Paniermehl wenden. Die gefüllten Schnitzel in Butterschmalz rausbacken.
5. Die restlichen Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun anbraten, mit Wein ablöschen, die Sahne dazugeben und einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist.
6. Währenddessen das Wasser salzen, zum Kochen bringen und den Spätzleteig durch ein Spätzlegerät drücken.
TIPP: Die Spätzle sind fertig, wenn das Wasser (nach dem Durchdrücken der Spätzle) einmal aufgeköcht ist und die Spätzle oben schwimmen.
7. Die Spinatspätzle mit der Zwiebelsauce und der gefüllten Hähnchenbrust und frischen Kräutern anrichten und servieren.