

Tici Kaspar

STROZZAPRETI MIT SPINATRAHMSAUCE

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

- 350 g Erdäpfeln, mehlig
(ca. 400 g rohe Kartoffeln)
- 500 g Mehl, glatt
- 1 Ei (oder 50 ml Wasser)
- 1 TL Salz
- 250 ml Obers
- 125 g junger Blattspinat, frisch
- Prise Muskat

Außerdem

Spinatrahmsauce

- 2 EL Butter
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Schuss Weißwein
- 250 ml Hühner -oder Gemüsefond
- Mehl zum Arbeiten
- Chiliflocken
- ca. 100 g Parmesan, gerieben

Zubereitung:

- Kartoffeln weich dämpfen oder in reichlich Salzwasser weichkochen. Auskühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Kartoffeln mit Mehl, einer Prise Salz und Ei (oder Wasser) mit dem Knethaken 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 1h rasten lassen.
- Für die Sauce Schalotten und Knoblauch in Butter goldgelb anschwitzen, mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Mit Fond aufgießen, ebenfalls Obers beimengen und reduzieren lassen. Blattspinat beimengen, mit Muskat sowie Salz und Pfeffer würzen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, immer wieder mit Mehl stauben und eine rechteckige Nudelplatte so dünn wie möglich ausrollen. Feine Streifen schneiden und diese nach Belieben wuzeln- aber auch nur in feinen Streifen geschnitten, schauen die Nudeln ganz passabel aus und schmecken so oder so ganz wunderbar.
- In reichlich Salzwasser für 2 - 3 Minuten kochen, abseihen und in die cremige Spinatsauce geben. Gut durchschwenken, mit der Hälfte von Parmesan cremig rühren.
- Auf heißen Tellern anrichten und nach Geschmack mit Parmesan und Chiliflocken anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel