

Spinat-Tätschli

für 4 Personen

Zubereitung bis 30 Minuten



ZUTATEN

800 g Gschwellti, geschält, an der Bircherraffel gerieben
150 g zarte Spinatblättchen, fein gehackt
1 Ei, zerquirlt
4 Esslöffel Mehl
1 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter oder Bratcrème
150 g Kefir nature und Spinatblättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten bis und mit Mehl zu einem weichen Teig vermischen, würzen.
- 2** Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Je 2-3 EL Kartoffel-Spinatmasse hineingeben, zu Tätschli formen. Beidseitig hellbraun backen.
- 3** Tätschli auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Kefir und Spinat garnieren, sofort servieren.

Nach Belieben 100 g Schinken-, Rohschinken- oder Speckwürfeli unter den Teig mischen.

(Quelle: Rezept von LE MENU – so kocht die Schweiz – www.lemenu.ch)