

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2022** ▪  
**Leibgericht mit Björn Freitag**



**Isabé von Kalben**

**Spinat-Spätzle „al forno“ mit Feldsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Spinatspätzle:**

100 g TK-Spinat  
 2 Eier  
 50 ml Milch  
 150 g Spätzlemehl (Weizendunst)  
 2 EL Pflanzenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spinat fein hacken. Eier, Spinat und Öl auf niedriger Stufe mit der Küchenmaschine verrühren. Nach und nach das Mehl dazugeben, bis ein Teig entsteht, der vom Löffel „fällt“. Eventuell etwas Milch oder Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wasser mit ausreichend Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig mit einem Spätzlehobel oder Brett in das Wasser schaben. Sobald die Spinat-Spätzle oben schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und kalt abbrausen.

**Für die Hackfleischmischung:**

250 g gemischtes Hack  
 2 Zwiebeln  
 6 kleine Mozzarella-Kugeln  
 150 ml Sahne  
 125 ml Rotwein  
 4 EL Tomatenmark  
 1 Bund glatte Petersilie  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, klein hacken und in etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Hackfleisch und das Tomatenmark dazugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und zum Schluss unterheben.

In einer Auflaufform die fertigen Spätzle und die Hackfleischmischung schichten, mit der Sahne übergießen. Mozzarella halbieren und als oberste Schicht abschließen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auflauf ca. 10 Minuten im Ofen backen.

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat  
 100 g Salatkernmix  
 1 EL weißer Balsamicoessig  
 1 TL süßer Senf  
 1 TL Dijon-Senf  
 3 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat putzen und in mundgerechte Stücke teilen.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat mit Dressing vermischen. Mit Salatkernen bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.