

# Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

Pastaspitzen mit Appenzeller Käse und  
frischem Spinat, dazu eine leichte Senfsoße



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Pastaspitzen mit Appenzeller Käse und frischem Spinat, dazu eine leichte Senfsoße*

## *Zutaten für 4 Personen:*

320 g Mehl, 200 g Hartweizengrieß, 4 Eier, 2 EL Olivenöl, 50 ml handwarmes Wasser, 200 g Appenzeller Käse, 400 g frischer Spinat, 1 Zwiebel, 1 TL Senf, 20 g Rote Beete Sprossen, 20 g Margarine, 100 ml Milch, 300 ml Gemüsebrühe, 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

## *Zubereitung:*

### **Für die Pastaspitzen:**

Den Grieß und 300 g Mehl in eine Schüssel sieben. Die Eier, 1 EL Olivenöl und handwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht kleben. Bei Bedarf kann noch etwas Wasser oder Mehl dazugegeben werden. Nun sollte der Teig ca. ½ Stunde ruhen.

Den Teig mit dem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ausrollen und in Dreiecke schneiden. Den Appenzeller in kleine Dreiecke schneiden. Ein Käsedreieck auf ein Nudeldreieck legen und mit einem zweiten Nudeldreieck zudecken. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Nudeln in Salzwasser ca. 6-8 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, anschließend in 1 EL Olivenöl dünsten. Den frischen Spinat hinzugeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Margarine und dem restlichen Mehl eine Schwitze herstellen, Senf hinzugeben, mit kalter Milch glatt rühren und die Gemüsebrühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen und nach Geschmack würzen.

Die Speisenkomponenten zusammen anrichten und mit Rote Bete Sprossen garnieren.