

Mediterrane Spätzle

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

50 g Öl-Tomaten	100 g schwarze Oliven	2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch	4 Eier	100 ml Sahne
100 g Butter	150 g Bergkäse	100 ml Sprudelwasser
30 g Schnittlauch	150 g Mehl	Salz
Pfeffer		

Für die Spätzle Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl, Eier, Sprudelwasser und etwas Salz vermengen, bis ein zäher Teig entsteht. Teig durch einen Spätzledrucker ins kochende Wasser geben. Spätzle darin garen bis sie oben schwimmen. Anschließend die Spätzle abschöpfen. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und darin anbraten. Getrocknete Tomaten grob hacken und dazugeben. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Pfanne geben. Spätzle mit in die Pfanne geben und unter die Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch mengen. Bergkäse reiben und darüber streuen. Alles mit Sahne binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch klein schneiden.

Die mediterranen Spätzle auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Naim Sabani am 01. August 2016