

Spätzle mit Garnelen, Tomaten und Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

4 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten	2 Eier
30 ml Mineralwasser	250 g Spätzle-Mehl, (405)	100 ml Olivenöl
1 Prise Salz		

Für den Parmesanchip:

100 g Parmesan

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen	1 Stück Ingwer	1 rote Chilischoten
1 Knoblauchzehe	3 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

250 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Pinienkerne
1 TL weißer Balsamicoessig	1 TL Tomatenmark	1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 TL Chilifäden

Das Mehl, Eier, Salz, 100 ml lauwarmes Wasser und Mineralwasser in einer großen Rührschüssel glattrühren, etwas aufschlagen und kurz ruhen lassen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig mit Hilfe eines Spätzlebretts ins Wasser streichen. Mit dem Löffelsieb die Spätzle abschöpfen, in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken und in eine Auflaufform geben.

Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chilischoten ebenfalls fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne sanft erhitzen und Knoblauch und Chili langsam und ohne Farbe andünsten. Mit etwas Nudelwasser ablöschen.

Spätzle zum Knoblauchöl in die Pfanne geben und durch schwenken.

Für den Parmesanchip:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech hobeln und im Backofen 7 Minuten goldgelb backen. Den Parmesanchip abkühlen lassen.

Für die Garnelen:

Ingwer schälen und klein schneiden. Chilischoten der Länge halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Ingwer, Chili und Knoblauch in Olivenöl in einer Pfanne anbraten.

Garnelen dazu geben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Kirschtomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen, anschließend häuten und klein schneiden.

Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Tomaten mit Knoblauch, Tomatenmark, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer andünsten und mit Balsamico ablöschen.

Zum Schluss mit Pinienkernen garnieren.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.

Tomatensauce auf Teller streichen, Spätzle darauf anrichten, Garnelen daneben garnieren. Mit Petersilie, Chilifäden und Parmesanchip garniert servieren.

Martina Leister am 03. Februar 2020