

# Spätzle Diavolo mit Speck

## Für 2 Personen

300 g Mehl	4 Eier	200 ml Mineralwasser
400 g Tomaten, Dose	150 g Bauchspeck, geräuchert	3 Zehen Knoblauch
2 Schalotten	20 ml scharfe Chilisoße	200 g Parmesan
0,5 Bund Basilikum	70 g Butter	Pfeffer, schwarz
Salz	Meersalz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Eier in eine Schale geben. Einen Esslöffel Salz und das Mehl dazugeben und zu einem festen Spätzleteig schlagen. Falls der Teig etwas zu fest wird, kann er durch Mineralwasser wieder geschmeidig gemacht werden. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen Den Teig in das kochende Wasser drücken und aufkochen lassen. Die Spätzle anschließend abschöpfen und kurz kalt abbrausen. Danach im Backofen warm stellen. Den Bauchspeck klein schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anschwitzen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Anschließen den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Beides zum Bauchspeck geben und glasig dünsten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit der scharfen Chilisoße, etwas Pfeffer und Meersalz würzen. 20 Blätter vom Basilikum zupfen und mit hineingeben. Alles zehn Minuten kräftig kochen lassen. Die Spätzle unter die Tomatenmasse heben, etwas Parmesan darüber reiben und kurz stocken lassen. Das ganze mit Butterflöckchen bestreuen. Die scharfen Spätzle auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Florian Wilhelm am 10. Mai 2010