

# Spätzle mit Speck und Tomaten-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Spätzle:**

|                           |                       |                      |
|---------------------------|-----------------------|----------------------|
| 100 g geräucherter Speck  | 1 große Gemüsezwiebel | 3 Eier               |
| 140 g Mehl                | 20 g Maismehl         | 100 ml Mineralwasser |
| 1 Stiel glatte Petersilie | Muskatnuss            | Salz                 |
| Pfeffer                   | Butter                |                      |

**Für den Salat:**

|                       |                      |                        |
|-----------------------|----------------------|------------------------|
| 5 mittelgroße Tomaten | 30 g schwarze Oliven | 1 kleine Gemüsezwiebel |
| 100 g Fetakäse        | 1 Bund Basilikum     | 2 EL Balsamico         |
| 1 EL Sojasauce        | 3 EL Olivenöl        | Zucker                 |
| Salz                  | Pfeffer              |                        |

Für die Spätzle einen Topf Wasser aufsetzen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach und nach Maismehl und Mehl unterheben, bis ein zäher Teig entsteht, einen Schuss Mineralwasser unterrühren und kurz stehen lassen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Speck würfeln und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Einen Esslöffel der Speck-Zwiebel-Mischung für die Garnitur beiseite stellen. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben, garen bis sie oben schwimmen. Die Spätzle abschöpfen, in die Pfanne zu Speck und Zwiebeln geben und gut durchschwenken. Tomaten waschen, vom Strunk befreien, würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel häuten, fein hacken und zu den Tomaten in die Schüssel geben. Den Feta grob hacken und ebenso dazu geben. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und ebenfalls unterheben. Oliven halbieren und dazu geben. Olivenöl und Balsamico mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einen Schuss Sojasauce hinzufügen. Das Dressing unter den Salat heben. Petersilie waschen und trocken wedeln. Ein paar Blätter von den Stielen zupfe und grob hacken. Die Spätzle auf Tellern anrichten, mit der Speck-Zwiebel-Mischung und der Petersilie garnieren und mit Tomatensalat servieren.

Christa Schweizer am 20. Juni 2016