

Spätzle vom Blech mit Tomaten und Paprika bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spätzle, 1 Prise Salz, 2 Stangen Porree, 250 gr Kirschtomaten, 2 gelbe Paprika, 0,5 Bund Petersilie, 125 gr mittelalten Gouda, 4 Eier, 200 ml Sahne, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Den Porree putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken, den Gouda fein reiben.

Spätzle ganz leicht selbst gemacht:

500 g Mehl, 5 Eier, evtl. etwas Wasser und Salz verrühren. Den Teig durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken oder vom Brett schaben. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Die Zubereitung:

Die Spätzle in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Etwa 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Porreeringe zu den Spätzle in das Kochwasser geben. Alles zusammen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Eier, Sahne und Petersilie verrühren. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Spätzle mit Porree, Tomaten und Paprika in die gefettete Fettpfanne des Backofens geben. Die Eiersahne darüber gießen, mit Käse bestreuen. In ca. 30 Minuten goldgelb backen.