



Spätzle in Auberginen-Tomaten-Sauce

mit knusprigem Bacon



ca. 25min



3-4 Personen

Spätzle mit Speck zu servieren, ist immer eine gute Idee, finden wir. Einen Geniestreich hat sich heute unsere Köchin Martina erlaubt: Sie brät die kleinen Teiglinge in ausgelassenem Baconfett an – und gibt ihnen mit einer aromatischen Sauce, die nur aus einem mediterranen Tagtraum entsprungen sein kann, noch mehr Liebe. Aubergine, schwarze Oliven und duftender Basilikum schmecken mit gebratenem Bacon auch einfach zu gut!

Was du von uns bekommst

- 2 große Auberginen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Baconscheiben
- 1 Packung Tomatensauce mit Basilikum
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 672kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 23.6g



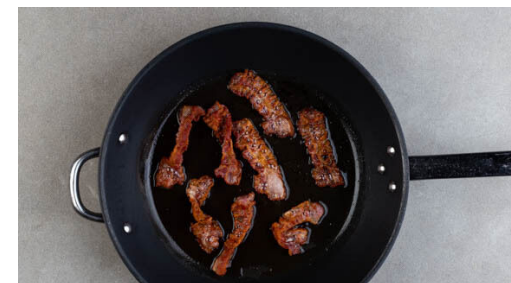
1. Gemüse schneiden

Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



2. Gemüse köcheln

Die **Zwiebeln** und die **Auberginen** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl und 2 kräftigen Prisen Salz bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. 500ml Wasser angießen und das **Gemüse** abgedeckt 6-8Min. köcheln lassen.



3. Bacon braten

Den **Bacon** ohne Zugabe von Fett gleichmäßig in einer großen Pfanne verteilen und bei mittlerer bis starker Hitze 5-6Min. braten, bis er knusprig ist, dabei regelmäßig wenden. Den **Bacon** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne mit dem **Bratenfett** aufbewahren.



4. Sauce köcheln

Die **Tomatensauce** und 1EL Balsamicoessig zum **Gemüse** geben und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. einköcheln lassen. Die **Oliven** grob schneiden und mit in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Spätzle braten

Die **Spätzle** in der Pfanne mit dem **Bratenfett** mit 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. braten, bis sie goldbraun und gar sind, dabei gelegentlich umrühren. **Tipp:** Wenn beim Braten des **Bacons** nicht viel **Fett** ausgetreten ist, kannst du noch 1EL Olivenöl dazugeben.



6. Sauce verfeinern

Die **Basilikumblätter** von den **Stängeln** zupfen, die **Stängel** fein schneiden und unter die **Sauce** rühren. Die **Spätzle** mit der **Sauce** auf Teller verteilen und den **Bacon** darauf anrichten. Mit den **Basilikumblättern** garnieren und servieren.