



Spätzle in Auberginen-Tomaten-Sauce

mit knusprigem Bacon



ca. 20min



2 Portionen

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

- 1 große Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Baconscheiben
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße 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 682kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 76.0g, Eiweiß 23.9g



1. Gemüse schneiden

Die **Aubergine** 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 mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. 300ml Wasser angießen und das **Gemüse** abgedeckt 6-8Min. köcheln lassen.



3. Bacon braten

Den **Bacon** ohne Zugabe von Fett gleichmäßig in einer mittelgroßen 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 **½ der Tomatensauce** und ½EL 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.