

Kochen

Caroline Authenrieth

Mittwoch, 19.09.2018

Wurstspätzle mit Grill-Tomaten

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Spätzle

550 g Mehl (Type 405; alternativ Spätzlemehl, Dinkelmehl Type 630)

10 Eier (Größe M; ca. 500 g)

Salz

250 g Schinkenwurst (geräuchert; Aufschnitt)

1 Bund Petersilie

150 g Butter

4 EL Semmelbrösel

Für die Grill-Tomaten

4 Rispen Mini-Tomaten (ca. 5-6 Stück pro Person)

4 TL Puderzucker

1 Kopfsalat

1 Bund Schnittlauch

3 EL Apfelessig

1 TL Senf

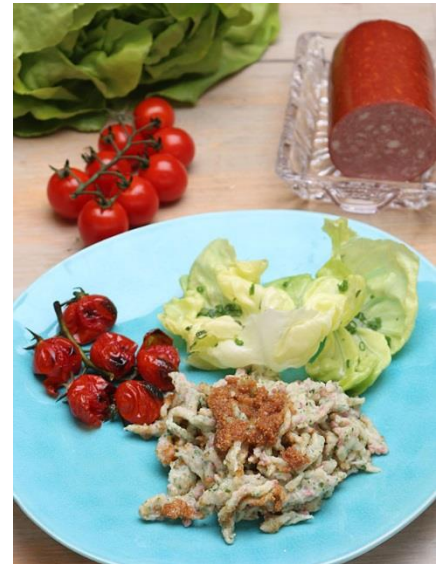
Salz

Pfeffer

Zucker

4 EL Sonnenblumenöl

etwas Olivenöl



Zubereitung

1. **Für die Spätzle** Mehl, Eier und 1 Prise Salz mit einem Holzlöffel oder in einer Küchenmaschine, zu einem glatten Teig verrühren, der beim Schlagen Blasen wirft.
2. Schinkenwurst zuerst in feine Streifen und diese dann in sehr kleine Würfel schneiden.
3. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und sehr fein hacken.
4. Petersilie und Schinkenwurst-Würfelchen unter den Spätzlesteig rühren.
5. In einer Pfanne 100 g Butter erhitzen, Semmelbrösel darin goldbraun rösten und salzen.
6. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Den Teig entweder nach und nach mit einem Spätzlebrett ins leicht siedende Wasser schaben (Brett bevor man es mit Teig bestreicht immer zuerst kurz ins Wasser tauchen) oder durch eine Spätzlepresse drücken.
7. Wenn Spätzle an die Wasseroberfläche steigen, weitere 1-2 Minuten im siedenden Wasser garen, bis sie ganz durch sind.
8. Spätzle mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in eine vorgewärmte Schüssel geben.
9. Immer wieder einen Löffel Kochwasser und die übrige Butter in Flöckchen in die Schüssel geben. Spätzle warm stellen.
10. **Für die Grill-Tomaten** Tomatenrispen in Portionen teilen, mit Olivenöl bepinseln, salzen, mit Hilfe eines Siebes leicht mit Puderzucker bestäuben und in eine feuerfeste Form legen.
11. Backofen auf 250° C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Tomaten ca. 5 Minuten backen, bis der Puderzucker geschmolzen ist. Dann noch 3 Minuten mittels der Grillfunktion im Backofen übergrillen, bis die Haut leicht aufplatzt.
12. Kopfsalat putzen, abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und in Röllchen schneiden.
13. Apfelessig, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl zu einer Vinaigrette verrühren.
14. Wurstspätzle auf Tellern anrichten. Mit Semmelbröseln bestreuen. Salat mit Vinaigrette und Schnittlauch mischen. Wurstspätzle mit Salat und Grill-Tomaten servieren.

Varianten:

1. Wurstspätzle in 1- 2 Liter Fleischbrühe schaben und als Suppe oder Eintopf genießen. Die Brühe wird durch Stärke aus den Spätzle etwas sämig. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.
2. Wurstspätzle in Salzwasser schaben, dann in eine Schüssel geben und erst hinterher mit 1 Liter Fleischbrühe übergießen.
3. Wurstspätzle in Butter anbraten, zum Schluss mit verquirltem Ei übergießen. Das Ei stocken lassen und servieren.

Tipp:

Spätzle lassen sich prima einfrieren. Sie können, in siedendem Salzwasser erwärmt und wie oben beschrieben serviert werden.