

Spätzle mit Kirschtomaten und Parmesan

Für 4 Portionen

2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	2 Prisen Zucker
Salz und Pfeffer	30 Kirschtomaten	1 Tasse Weißwein
2 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Kapern	10 g Petersilie
10 g Schnittlauch	10 g Dill	500 g Spätzle
geriebener Parmesan		

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten und zwei Prisen Zucker sowie Salz und Pfeffer zugeben. Die 30 Kirschtomaten halbieren, anbraten, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Zwei Bund Lauchzwiebeln geschnitten dazugeben. Zuletzt ein paar Kapern ohne Wasser, die Petersilie, Schnittlauch und Dill hinzufügen und alles mit Olivenöl abschmecken.

Anrichten:

Die gekochten Spätzle in einen tiefen Teller geben, Kirschtomaten oben drauf legen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Mit Petersiliensträußchen dekorieren.

Frank Rosin am 08. August 2014