



## Bärlauchspätzle mit Tomatensugo und Parmesansplitter



<b>Bärlauchspätzle</b>		
50g	Bärlauch	waschen, trocken schütteln, schneiden, mit pürieren = Bärlauchpaste
2 - 3 EL	Olivenöl	
300g	Mehl	Alle Zutaten in der Klammer in eine Rührschüssel geben, Teig herstellen, abdecken, 30 Min. quellen lassen.  Soße herstellen!
2	Eier	
1/2 TL	Salz	
200 – 250 ml	Wasser	
3 Liter	Wasser	Wasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen.
3 TL	Salz	Teig auf den Spätzle Hobel geben, sofort in das kochende Wasser hobeln.  Spätzle ca. 2 Min. ohne Deckel kochen lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in ein Sieb geben, abtropfen lassen.
<b>Tomatensugo</b>		
1/2	Zwiebel	fein würfeln, waschen, in feine Ringe schneiden, in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Lauchzwiebel zugeben, kurz andünsten, zugeben, zugeben, etwas anrösten, mit ablöschen.
3	Lauchzwiebel	
3 EL	Olivenöl	
1 TL	Honig	Zutaten in der Klammer zugeben, 15 Min. leicht köcheln lassen.  Lorbeerblatt und Gewürzzweige entfernen.
2 EL	Tomatenmark	
100 ml	Wasser	
400 g	gestückelte Tomaten	
2 Zweige	Rosmarin	
1 Zweig	Thymian	
1/2 TL	Oregano	
1	Lorbeerblatt	
etwas	Salz	
etwas	Pfeffer	
5 - 6 Blätter	Bärlauch	fein schneiden.
50 g	Parmesan am Stück	in Splitter hobeln.
Spätzle in einer Pfanne mit etwas Olivenöl erwärmen mit Tomatensugo, frischem Bärlauch und Parmesansplitter servieren.		