

Spätzle Caprese

Zutaten für das Caprese:

Etwas	Olivenöl
100 g	Aubergine
4	Knoblauchzehen
Je 50 g	rote, gelbe und grüne Paprika
1	Zwiebel (ca. 75 g)
1 Bund	Petersilie, frischer Thymian, Rosmarin Salz, Pfeffer
250 g	Schmand
100 g	Kochschinken
375 g	Mozzarella
3	Tomaten (ca. 250 g)

Zutaten für den Spätzleteig:

300 g	Instant-Mehl
200 ml	Milch
100 ml	Wasser
1	Ei
Prise	Salz, Muskat

Zubereitung:

- 1) Zutaten für den Teig verschlagen, 10 Min. ruhen lassen und nochmals gut aufschlagen.
- 2) Teig durch die Spätzlereibe in kochendes Wasser drücken. Schwimmen die Spätzle an der Wasseroberfläche, abseihen und abschrecken.
- 3) Die Auflaufform mit etwas Olivenöl einstreichen.
- 4) Aubergine, Knoblauch, Paprika, geschälte Zwiebel und Kräuter zerkleinern. Zum Schluss den Schmand einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5) Schinken in Würfel schneiden. Die Spätzle mit Gemüse und Schinken vermischen und in die Auflaufform geben.
- 6) Mozzarella und Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf die Spätzle legen.
- 7) Zugedeckt bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen.

Renate Balkow