

Vegetarisches Rezept

Zutaten:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehe
4 große Strauchtomaten
2 EL Öl
800 g frische Spätzle
200g g Spinat
Salz, Pfeffer, Muskat
10 EL Gemüsebrühe
10 EL trockener Weißwein
4 Eier (M)
160 g Emmentaler
4 EL Röstzwiebeln

1.

Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Tomaten waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und mit einem Esslöffel aushöhlen. Deckel und ausgehöhltes Fruchtfleisch klein schneiden.

2.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Spätzle darin unter Wenden anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Spinat, bis auf einige Blätter zum Bestreuen, und Tomatenstückchen unterrühren. Zugedeckt ca. 2 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3.

Brühe und Wein in die Pfanne geben. Ausgehöhlte Tomaten mit der Öffnung nach oben in die Spinatspätzle setzen. Eier nacheinander vorsichtig aufschlagen und in die Tomaten gleiten lassen.

4.

Spätzlepfanne mit Käse bestreuen und zugedeckt ca. 7 Minuten garen, bis die Eier gestockt sind. Rest Spinat und Röstzwiebeln darüberstreuen.

