

## Spätzle in Tomatenbuttersoße



### Zutaten

#### Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- Wasser
- Salz

#### Für die Soße:

- etwas Butter
- 15 Cocktailtomaten
- Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Basilikum

### Zubereitung

1. Zuerst Salzwasser für die Spätzle aufstellen
2. Dann die Tomaten vierteln
3. Für die Spätzle: Mehl, Eier und Salz vermengen und soviel Wasser bis ein zähflüssiger Teig entsteht
4. Die Spätzle in das kochende Wasser einspätzeln, ca. 1 Minute kochen lassen
5. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und abschrecken
6. Für die Soße ein wenig Butter und 2/3 der Tomaten in eine Pfanne geben und abbraten. Die Tomaten-stückchen zerdrücken und mit ca. 100 ml Wasser aufgießen. Ein bisschen Tomatenmark untermischen, die restlichen Cocktailtomaten dazugeben und alles gut würzen
7. In einer zweiten Pfanne die Spätzle mit etwas Butter wieder aufwärmen
8. Die Spätzle in einen Teller mit einem Löffel Soße anrichten und mit Basilikum garnieren.

**Viel Freude beim Nachkochen!**

