

Gedämpfte Tomate auf Gemüsespätzli

- 480 g Bschüssig Spätzli
- 4 Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 600 g Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch)
- 1 dl Bouillon
- Salz, Pfeffer
- Kräuter als Garnitur

Zubereitung:

Spätzli nach Anleitung zubereiten. Tomaten waschen, Fliege entfernen und oben übers Kreuz einschneiden. Knoblauchzehen in die Tomate stecken und würzen. Mit wenig Bouillon im Ofen garen. Gemüse in Streifen schneiden und in der restlichen Bouillon andünsten. Spätzli und Gemüse mischen, abschmecken und anrichten. Pro Portion eine Tomate in die Mitte geben und mit Kräutern garnieren.