



Duitse spätzle in spekvet gebakken

met tomatensaus en gebakken aubergine



ca. 25min



2 personen

Spätzle met spek gaan heel goed samen. Voor het gerecht van vandaag kreeg onze chef Martina een geniale ingeving: je bakt de kleine deegstukjes in gesmolten spekvet, waardoor ze een heerlijke zoute, hartige smaak krijgen. Erop serveer je een mediterrane saus met tomaat, aubergine, zwarte olijven en geurige basilicum – smaken die heel goed samen gaan met gerookt spek!

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 rode ui
- 1x gerookt spek
- 1 pakje tomatensaus met basilicum
- 1 zakje zwarte olijven
- 400g spätzle ^{1,3}
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 720kcal, vet 33.8g, koolhydraten 78.7g, eiwit 24.4g



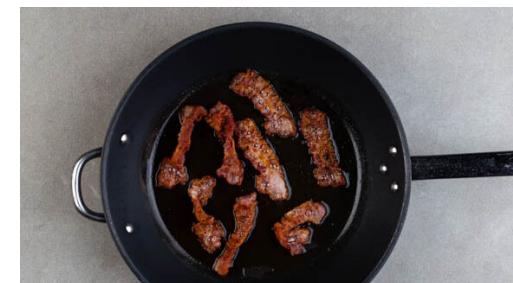
1. Groenten snijden

Snijd de **aubergines** in blokjes van ca. 2cm. Pel en halveer de **ui** en snijd deze in brede halve ringen.



2. Groenten koken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Voeg de **aubergine** en **ui** toe met een flinke snuf zout en bak 2-3min terwijl je regelmatig roert. Giet 300ml water erbij en breng aan de kook. Leg dan een deksel op de pan, zet het vuur laag en laat 6-8min zachtjes borrelen.



3. Spek bakken

Verdeel de **plakken spek** gelijkmatig over een middelgrote koekenpan zonder olie. Zet het vuur medium tot hoog en bak het **spek** 5-6min tot het knapperig is. Draai regelmatig om. Haal het **spek** met een vork of keukentang uit de pan en leg op keukenpapier om uit te lekken. De pan en het braadvocht gebruiken we zo weer.



4. Saus maken

Roer de **tomatensaus** en ½el balsamicoazijn door de **groenten**, zet het vuur medium tot hoog en laat de **sous** ca. 2min inkoken. Hak de **olijven** grof en voeg toe aan de pan. Proef de **sous** en kruid naar smaak met peper en zout.



5. Spätzle bakken

Verwarm de pan met braadvocht op medium tot hoog vuur. Voeg de **spätzle** toe met een snuf zout en bak ze in 4-5min gaar en goudbruin, terwijl je ze regelmatig omschept. **Tip:** soms loopt er net wat te weinig vet uit het **spek** - voeg in dat geval ca. 1el olijfolie toe voor je gaat bakken.



6. Afmaken & serveren

Pluk de **basilicum** van de **steeltjes**. Hak de **steeltjes** heel fijn en roer door de **sous**. Verdeel de **spätzle**, de **sous** en het **spek** over de borden. Garneer met de **basilicumblaadjes** en serveer.