

# Spätzle orientalisches - glutenfrei mit Gemüse-Ratatouille

## Zutaten

300g Kirchererbsenmehl,  
4 Eier,  
1/2 EL Salz und 1/4 Muskatnuss,  
1 TL Kreuzkümmel,  
1/2 TL gemahlener Ingwer,  
1/2 TL Curry,  
ca. 250ml Wasser bzw. Wasser mit Kohlensäure,  
250g Feta,  
300g Zwiebeln

## Fürs Ratatouille:

1 rote und 1 gelbe Paprika,  
2 Möhren,  
1 kleine Zucchini,  
1/2 Aubergine,  
3 Knoblauchzehen,  
2 EL Olivenöl,  
1 kleiner Bund Petersilie,  
Chiliflocken (oder Chilipulver/Chilisoße) je nachdem was man hat,  
Salz, Pfeffer,  
1/4 l Gemüsebrühe

## Zubereitung

Aus dem Mehl, Eiern, Gewürzen und dem Wasser einen kräftig schmeckenden festen Teig rühren (bis er Blasen gibt).

Achten Sie auf folgendes:

Salz und Muskat nach eigenem Geschmack, die Gewürze verlieren aber wieder bei der Weiterverarbeitung im Wasser

wenn Sie Wasser mit Kohlensäure benutzen, werden die Nudeln lockerer

Den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen. Mit Spätzleshobel oder -drücker den Teig portionsweise in kochendes Salzwasser (einen hohen Topf benutzen) geben. Wenn die Spätzle wieder "auftauchen", abschöpfen und in kaltes Wasser geben. Nochmals abschöpfen und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebeln kleinschneiden und in einer Pfanne dünsten. Nun etwa 1/3 Zwiebeln und 1/3 Feta auf die Spätzle geben, danach die nächste Schicht Spätzle, Zwiebeln und Feta darüber streuen - nochmals Spätzle drauf und abschließen mit Zwiebeln und Feta.

Backofen auf 180°C heizen und die Spätzle mit etwas Gemüsebrühe beträufeln und für ca. 15-20 Minuten in Backofen stellen.

Währenddessen das Gemüse in feine Streifen schneiden und mit den Knoblauch in Öl anbraten.

Pfeffer, Salz und Chili, je nach eigenem Geschmack dazu geben. Vor dem anrichten, die kleingehackte Petersilie zugeben.

Alles heiß servieren.