

MARLEY SPOON



Überbackene Käse-Spätzle

mit Zucchini und gemischtem Salat



20-30Min.



3-4 Personen

Zu diesem Traditionsgericht tummeln sich so viele Namen wie Rezeptvariationen. Aber egal, wie du sie nennst magst oder wo sie gekocht werden: Chäschnöpfli (Schweiz), Kässpätzli (Schwaben) oder Kasnockn (Obersteiermark) sind überall so lecker, dass niemand genug davon bekommen kann! Probier es aus mit geriebener Zucchini und kross im Ofen überbacken!

Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung gemischter Salat
- 10g frisches Basilikum
- 150g Reibekäse-Mix ⁷
- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 2 Knoblauchzehen
- 50g getrocknete Tomaten ¹²
- 25ml Balsamicoessig ¹²
- 1 Packung Milch ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 670.0kcal, Fett 34.7g, Eiweiß 27.5g, Kohlenhydrate 53.5g



1. Zucchini reiben

Den Grillofen oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zucchini** mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln, mit 2 Prisen Salz vermischen und ca. 5Min. ziehen lassen. Dann mit den Händen oder durch ein Geschirrtuch auswringen, um möglichst viel Flüssigkeit zu entfernen.



2. Zwiebeln schneiden

Währenddessen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Tomaten** abtropfen lassen und fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ebenfalls fein hacken.



3. Zucchini braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl auf mittlerer Hitze ca. 1-2Min. glasig dünsten. Die **Zucchini** und die **getrockneten Tomaten** hinzufügen, gut mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 5-6Min. braten, bis die **Zucchini** leicht gebräunt sind.



4. Milch hinzufügen

Die **Spätzle** zugeben und ca. 3-4Min. mitbraten, dann mit der **Milch** ablöschen und ca. 1Min. leicht einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Spätzle überbacken

Die **Zucchini-Spätzle-Mischung** mit dem **Basilikum** und der **Hälfte des Käses** mischen und in eine Auflaufform geben. Den **restlichen Käse** darüberstreuen und die **Spätzle** ca. 6-10Min. im Ofen grillen (bei Ober-/Unterhitze im oberen Drittel des Ofens), bis die **Käsekruste** goldbraun ist.



6. Salat mischen

Inzwischen aus 1EL Olivenöl, dem **Balsamicoessig**, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und den **Salat** damit mischen. Die **Käsespätzle** zusammen mit dem **Salat** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**