MARLEY SPOON

Käsespätzle mit Zucchini

und getrockneten Tomaten, dazu Salat

20-30Min. 2 Personen

Zu diesem Traditionsgericht tummeln sich so viele Namen wie Rezeptvariationen. Aber egal, wie du sie nennen magst oder wo sie gekocht werden: Chäschnöpfli (Schweiz), Kässpatzn (Schwaben) oder Kasnockn (Steiermark) 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

- 1 Packung getrocknete Tomaten [12]
- 1 Päckchen Balsamicoessig [12]
- 1 Zucchini
- 400g frische Spätzle [1,3]
- 20g frisches Basilikum
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Salat
- 1 Packung Pizzakäse [7]
- 1 Packung Milch
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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 753.0kcal, Fett 40.8g, Eiweiß 32.7g, Kohlenhydrate 55.4g

1. Zucchini reiben

Den Grillofen oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Zucchini** grob raspeln, mit 2 Prisen Salz vermischen und ca. 5Min. ziehen lassen.

2. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **getrockneten Tomaten** fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und ebenfalls fein hacken. Die **Zucchini** mit den Händen oder in einem Geschirrtuch auswringen, um möglichst viel Flüssigkeit zu entfernen.

3. Zucchini braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1–2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1–2Min. glasig dünsten. Die **Zucchini** und die **Tomaten** hinzufügen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 5–6Min. braten, bis die **Zucchiniraspel** 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 würzen.

5. Spätzle überbacken

Die **Zucchini-Spätzle-Mischung** mit dem **Basilikum** und der **1/2 des Käses** vermischen 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 überbacken), bis die **Käsekruste** goldbraun ist.

6. Salat mischen

Inzwischen aus 1EL Olivenöl, dem **Balsamicoessig**, Salz und Pfeffer eine **Vinaigrette** anrühren. Den **Salat** ggf. klein schneiden und mit der **Vinaigrette** vermengen. Die **Käsespätzle** mit dem **Salat** anrichten und servieren.