



## Käsespätzle mit Zucchini und getrockneten Tomaten, dazu 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), Kässpätzn (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 Milch
- 2 Zucchini
- 20g frisches Basilikum
- 800g frische Spätzle<sup>1,3</sup>
- 1 Packung getrocknete Tomaten<sup>12</sup>
- 1 Päckchen Balsamicoessig<sup>12</sup>
- 1 Packung Salat
- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Pizzakäse<sup>7</sup>
- 2 Knoblauchzehen

## 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 667.0kcal, Fett 33.2g, Eiweiß 31.1g, Kohlenhydrate 52.6g



### 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. Zwiebeln schneiden

Inzwischen die **Zwiebeln** 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 **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 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 1-2EL 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.

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](https://marleyspoon.de) an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [📧](#) [#marleyspooning](#)