

MARLEY SPOON



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 nennen magst oder wo sie gekocht werden: Chäschnöpfli (Schweiz), Kässpätzln (Schwaben) oder Kasnockn (Steiermark) sind überall so lecker, dass niemand genug davon bekommen kann! Probier es aus mit geriebener Zucchini und goldbraun im Ofen überbacken!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung getrocknete Tomaten 12
- 20g frisches Basilikum
- 800g frische Spätzle 1,3
- 1 Packung Milch 7
- 2 Packungen geriebener Emmentaler
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 750.0kcal, Fett 38.4g, Eiweiß 35.1g, Kohlenhydrate 63.3g



1. Zucchini reiben

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



2. Zutaten vorbereiten

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 gut 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 1-2Min. glasig dünsten. Die **Zucchini** und die **getrockneten Tomaten** hinzufügen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles 5-6Min. braten, bis die **Zucchini** leicht gebräunt sind.



4. Spätzle und Milch zugeben

Die **Spätzle** hinzugeben und 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** 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, 1EL Essig (am besten Balsamicoessig) sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Den **Salat** ggf. klein schneiden und mit dem **Dressing** vermengen. Die **Käsespätzle** mit dem **Salat** anrichten und servieren.