



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), Kässpätzn (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!

- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung getrocknete Tomaten ⁴
- 10g frisches Basilikum
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Packung Milch ³
- 1 Packung geriebener Emmentaler ³
- 1 Packung gemischter S...

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

Energie 841kcal, Fett 45.7g,
Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 37.8g



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



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



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



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



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.



Inzwischen aus 1-2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Käsespätzle** mit dem **Salat** anrichten und servieren.