



Überbackene Käse-Spätzle

mit Zucchini und gemischtem 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 (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

- 1 Zwiebel
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 1 Packung gemischter Salat
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 50g getrocknete Tomaten ⁴
- 25ml Balsamicoessig ⁴
- 80g italienischer Hartkäse ³

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 57.2g, Eiweiß 33.4g



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.



4. Milch hinzufügen

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



2. Zwiebel schneiden

Währenddessen die **Zwiebel** 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.



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.



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 **Zucchiniraspel** leicht gebräunt sind.



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.