



## 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!



## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung getrocknete Tomaten <sup>12</sup>
- 10g frisches Basilikum
- 400g frische Spätzle <sup>1,3</sup>
- 1 Packung Milch <sup>7</sup>
- 1 Packung geriebener Emmentaler <sup>7</sup>
- 1 Packung Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 46.1g, Kohlenhydrate 66.9g, Eiweiß 37.9g



1. Zucchini reiben

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.



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 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 **Zucciniraspel** 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.