



Käsespätzle mit Zucchini

und getrockneten Tomaten, dazu Salat



20-30min



2 Personen

Zu diesem Traditionsgesicht tummeln sich so viele Namen wie Rezeptvariationen. Aber egal, wie du sie nennen magst oder wo sie gekocht werden: Chässchnöpfli (Schweiz), Kässpatzn (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 ¹²
- 10g frisches Basilikum
- 400g frische Spätzle ^{1,3}
- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Packung geriebener Emmentaler ⁷
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

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



2. Zutaten vorbereiten

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 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.



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.



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 **Zucchiniraspel** leicht gebräunt sind.



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.