



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 ¹²

- 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 gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zucchini reiben

2. Zutaten vorbereiten

3. Zucchini braten

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.



4. Spätzle und Milch zugeben

5. Spätzle überbacken

6. Salat mischen

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.