



## Käsespätzle mit Zucchini

und getrockneten Tomaten, dazu Salat



ca. 25min



2 Portionen

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 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400g frische Spätzle <sup>1,2</sup>
- 1 Pck. Basilikumcreme
- 100g junger Gouda, gerieben <sup>3</sup>
- 1 Tomate
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>4</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 842kcal, Fett 46.3g, Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 31.4g



1. Zucchini reiben

Den Backofen Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. **Tipp:** Falls vorhanden, die Grillfunktion zuschalten. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln, mit 1 kräftigen Prise Salz vermischen und ca. 5Min. ziehen lassen.



4. Spätzle mitbraten

Die **Spätzle** hinzugeben und 3-4Min. mitbraten, dann mit 250ml Milch ablöschen und ca. 1Min. leicht einköcheln lassen. Die **Basilikumcreme** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Zwiebeln anbraten

Die **getrockneten Tomaten** fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anbraten.



5. Spätzle überbacken

Die **Zucchini-Spätzle-Mischung** mit der **½ des Käses** vermischen und in eine Auflaufform geben. Den **restlichen Käse** darüberstreuen und die **Spätzle** 6-10Min. im Ofen überbacken, bis der **Käse** goldbraun geschmolzen ist.



3. Zucchini braten

Die **Zucchini** mit den Händen oder in einem Geschirrtuch gut auswringen, um möglichst viel Flüssigkeit zu entfernen. Dann mit den **getrockneten Tomaten** in die Pfanne geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles 5-6Min. braten, bis die **Zucchini** leicht gebräunt sind.



6. Salat zubereiten

Inzwischen die **Tomate** in 1-2cm kleine Würfel schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Tomaten** und dem **Salat** vermengen. Die **Käsespätzle** mit dem **Salat** anrichten und servieren.