MARLEY SPOON



Käsespätzle mit Zucchini

und getrockneten Tomaten, dazu Salat

ca. 30min 6 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), 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

- 750g Spätzle [1,2]
- 3 Zucchini
- 3 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 300g junger Gouda, gerieben [3]
- 4 Tomaten
- 300g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 600ml Milch [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 897kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 98.4g, Eiweiß 35.9g



1. Zucchini reiben

Den Backofen Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. **Tipp:** Falls vorhanden, die Grillfunktion zuschalten. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Spätzle** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln, mit ½TL Salz vermischen und ca. 5Min. ziehen lassen.



2. Zwiebeln anbraten

Die **Spätzle** in das kochende Wasser geben und in 15–16Min. bissfest kochen. Die **getrockneten Tomaten** fein hacken. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1–2Min. glasig anbraten.



3. Zucchini braten

Die **Zucchiniraspel** 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 **Zucchiniraspel** leicht gebräunt sind.



4. Spätzle mitbraten

Die **Spätzle** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann in die Pfanne geben und 3–4Min. mitbraten. Mit 600ml Milch ablöschen und ca. 1Min. leicht einköcheln lassen. Die **Gewürzmischung** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach Größe der Pfanne ggf. auf zwei Pfannen aufteilen.



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.



6. Salat zubereiten

Inzwischen die **Tomaten** in 1–2cm kleine Würfel schneiden. Aus 3EL Olivenöl, 3EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit den **Tomaten** und dem **Salat** vermengen. Die **Käsespätzle** mit dem **Salat** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**