

## Rezept

# Italia-Spätzle

Ein Rezept von Italia-Spätzle, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Tomaten	<b>2</b> Kugeln Mozzarella (à 125 g)
<b>1 Bund</b> Basilikum	<b>2 EL</b> Öl
Salz	Pfeffer
<b>500 g</b> frische Spätzle aus dem Kühlregal	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

---

2. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit dem Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Alle Zutaten dachziegelartig in eine flache Auflaufform schichten. Mit Spätzle beginnen, dann Tomaten, Basilikumöl und zuletzt die Mozzarellascheiben darauf verteilen. Von vorn beginnen bis alle Zutaten verbraucht sind.

---

4. Im Ofen (Mitte) 15 Min. überbacken und servieren.