

Rezept

Käsespätzle italienische Art

Ein Rezept von Käsespätzle italienische Art, am 10.06.2026

Zutaten

2 rote Zwiebeln	8 getrocknete Tomaten (in Öl)
4 eingelegte Piri-Piri-Schoten (ersatzweise Peperoni)	1/2 Bund Basilikum
4 EL Pinienkerne	3 EL Olivenöl
1 Kugel Büffelmozzarella (125 g) Pfeffer aus der Mühle	500 g Spätzle (aus dem Kühlregal) Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen und ebenso wie die Piri-Piri-Schoten in feine Streifen schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob zerschneiden.
2. Das Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Pinienkerne darin bei mittlerer Hitze 1-2 Min. anbraten. Tomaten, Piri-Piri-Schoten und Spätzle dazugeben, etwas Wasser angießen und alles unter Rühren knapp 5 Min. garen.
3. Den Mozzarella abtropfen lassen, klein würfeln und mit dem Basilikum unter die Spätzle mischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und ganz kurz erhitzen, bis der Mozzarella leicht geschmolzen ist.