

Rezept

## Käsespätzle italienische Art

Ein Rezept von Käsespätzle italienische Art, am 20.04.2024

### Zutaten

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