

Rezept

Käsespätzle mit Zucchini und Pilzen

Ein Rezept von Käsespätzle mit Zucchini und Pilzen, am 25.05.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 200 g Zucchini | 200 g Kräuterseitlinge (ersatzweise Champignons) |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 5 EL Olivenöl |
| 600 g frische Spätzle (aus dem Kühlregal) | 4 Stängel Basilikum |
| 1 1/2 EL Aceto balsamico bianco | Salz |
| Pfeffer | 200 g Reibekäse |
| 3 EL Röstzwiebeln | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal, 36 g F, 28 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. In einem weiten Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Pilze und Zucchini 1-2 Min. andünsten. Dann die Spätzle und 100 ml Wasser hinzufügen und alles zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze 4-5 Min. dünsten.
3. Inzwischen für das Basilikumöl das Basilikum samt Stängeln grob schneiden. Mit dem restlichen Olivenöl und ½ EL Essig in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Frühlingszwiebeln unter die Spätzle mischen und zugedeckt 1 Min. mitdünsten. Alles mit 1 EL Essig beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reibekäse über die Spätzle streuen und ein wenig einarbeiten. Bei kleiner Hitze zugedeckt in 4-5 Min. schmelzen lassen.
5. Die Spätzle mit Röstzwiebeln bestreuen und auf Teller verteilen. Alle, die mögen, träufeln nun noch etwas Basilikumöl darüber.