

Rezept

Zucchini-Käse-Spätzle

Ein Rezept von Zucchini-Käse-Spätzle, am 20.04.2024

Zutaten

600 g Zucchini	1 rote Zwiebel
150 g Gorgonzola	2 EL Butter
500 g Spätzle (aus dem Kühlregal)	1 TL getrockneter Thymian
100 g Sahne	2 TL Tomatenmark
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und erst längs in nicht zu dünne Scheiben, dann quer in Stifte schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Gorgonzola klein würfeln.

2. In einer großen beschichteten Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Spätzle darin bei starker Hitze unter Rühren in 3-4 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.

3. Übrige Butter in der Pfanne zerlassen und die Zucchini mit dem Thymian und der Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in etwa 4 Minuten leicht braun und bissfest braten. Die Sahne und das Tomatenmark unterrühren und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Spätzle und den Gorgonzola untermischen und alles noch knapp 1 Minute unter Rühren erhitzen, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Abschmecken und servieren. Gut passt dazu ein knackiger Salat.