

## Italienische Spätzlepfanne (vegetarisch)

### Zutaten für 2 Personen:

- 400g Eierspätzle
- 200g Frischkäse
- 200g Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Hartkäse geraspelt
- 10g mediterrane Kräuter (Petersilie, Thymian, Schnittlauch etc)
- 1EL Basilikumpaste oder –pesto
- 50ml Gemüsebrühe
- Öl, Salz, Pfeffer
- 1 Chilischote (wer es schärfer mag)



### Zubereitung :

- 1) Knoblauch abziehen und fein hacken. Weißen und grünen Teil der Frühlingszwiebeln getrennt voneinander in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten halbieren. 50ml Gemüsebrühe zubereiten.
- 2) Kräuter abzupfen und fein hacken, evtl. Chilischote entkernen und fein hacken. In einer kleinen Schüssel Frischkäse, Gemüsebrühe, Basilikumpesto, Chili und gehackte Kräuter miteinander vermengen.
- 3) Enden der Zucchini abschneiden und 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini-scheiben mit 1EL Öl, mit der Hälfte des Knoblauchs sowie etwas Salz mischen. Im vorgeheizten Backofen (220 Grad Ober- und Unterhitze) auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 15-18min backen.
- 4) In der großen Pfanne 1EL Öl erhitzen und Spätzle darin ca. 5min knusprig braten, dann aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel zwischenlagern. Hitze reduzieren, wieder 1EL Öl erhitzen und weiße Frühlingszwiebeln und restlichen Knoblauch darin 1min anschwitzen.
- 5) Pfanne mit dem Kräuterfrischkäse ablöschen, gebratene Spätzle und die Kirschtomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Spätzlepfanne auf Tellern verteilen. Dann gebackene Zucchini, geraspelten Hartkäse und grüne Frühlingszwiebelringe darüber geben.

*\*Wer eine schnelle Variante braucht, kauft den Frischkäse seiner Wahl fertig .*

