



Kaasspätzle met courgette

met gedroogde tomaat en salade



20-30min



2 personen

Dit traditionele gerecht heeft misschien wel net zoveel namen als variaties op het recept. Maar hoe je ze ook noemt of waar ze ook gekookt worden - Chäschnöpfli (Zwitserland), Kässpätzn (Duitsland) of Kasnockn (Oostenrijk) - overal zijn ze zo lekker dat niemand er genoeg van krijgt. Probeer deze variant eens, met geraspte courgette en goudbruin gebakken in de oven. Fantastisch!

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 40g gedroogde tomaten
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 400g spätzle ^{1,3}
- 1 zakje basilicumcrème
- 100g belegen Gouda, geraspt ⁷
- 1 tomaat
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 250ml melk ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

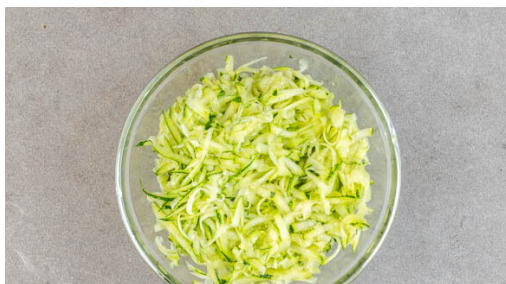
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 861kcal, vet 47.8g, koolhydraten 74.2g, eiwit 32.4g



1. Courgette raspen

Verwarm de oven voor op 250°C boven-/onderwarmte. **Tip:** je kunt ook de grillfunctie gebruiken als je die hebt. Rasp de **courgette** grof, meng met 2 snuffen zout en laat het ca. 5min intrekken.



2. Ui bakken

Hak de **gedroogde tomaten** fijn. Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Pel de **knoflook** en snijd ook fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** en **knoflook** in 1-2min glazig.



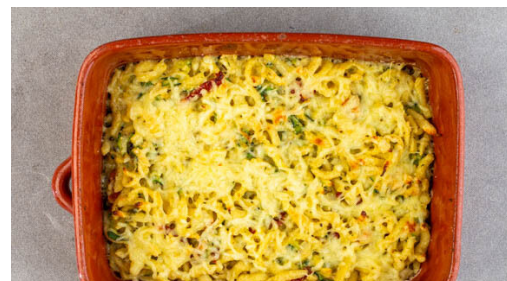
3. Courgette bakken

Knijp met je handen of een schone keukendoek zoveel mogelijk vocht uit de **courgetterasp**. Voeg de **rasp** dan samen met de **gedroogde tomaat** toe aan de pan. Breng flink op smaak met peper en zout en bak 5-6min, tot de **courgetterasp** licht gebruind is.



4. Spätzle meebakken

Voeg de **spätzle** toe en bak 3-4min mee. Blus af met 250ml melk en laat ca. 1min licht inkoken. Roer dan de **basilicumcrème** erdoor. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Spätzle bakken

Meng de **courgette** en **spätzle** met de **helft van de kaas** en schep het in een ovenschaal. Bestrooi met de **rest van de kaas** en bak de **spätzle** 6-10min in de oven, tot de **kaas** goudbruin gesmolten is.



6. Salade maken

Snijd ondertussen de **tomaat** in kleine blokjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **tomaat** en de **mesclun**. Serveer de **kaasspätzle** met de **salade**.