Zucchini-Spätzle-Gratin

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 100 g Salami
- 200 g Zucchini
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 750 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Käse-Spätzle
- 250 g Spätzle
- 100 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Salami in Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
3. In einem feuerfesten Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebeln und Zucchini darin anschwitzen. Salami zugeben, mit anschwitzen und herausnehmen.
4. In dem Topf Wasser erwärmen und MAGGI Fix für Käse-Spätzle einrühren und zum Kochen bringen.
5. Spätzle zugeben und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 20 Min. ohne Deckel kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Zucchinischeiben mit den Zwiebel- und Salamiwürfeln wieder zugeben und vermengen. Mit Käse bestreuen. Im Backofen ca. 10 Min. gratinieren. Dazu einen Gurkensalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	420 kcal
Fett	25 g
Protein	19 g

🕒 39 Minuten

⊕ 4 Portionen