



Herzhafte Kräuter-Käse-Spätzle

mit gefüllten Rondini und knackigem Blattsalat



HELLO ZUCCHINI

Eine echte Rarität! Die Rondini-Zucchini ist unser Küchenliebling, denn sie ist so wunderbar vielfältig und eignet sich besonders gut, um sie zu füllen!



Kerbel



Petersilie



Schnittlauch



Rondini-Zucchini



Tomate



geriebener Bergkäse



Kopfsalat



Eierspätzle



Sahne

- 30 Minuten
- Stufe 2
- Neuentdeckung
- Veggie
- Zeit sparen

Bei diesem leckeren Gericht haben wir uns nicht nur von der schwäbischen Küche inspirieren lassen. Ein Hauch mediterrane Würze darf heute nämlich nicht fehlen! Und das absolute Highlight? Die Rondini-Zucchini! Mhhhh ... lass Dir dieses **ballaststoffreiche** Gericht schmecken!

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel** und **1 große Pfanne**. Entdecke die **herzhaften Kräuter-Käse-Spätzle**.



1 RONDINI VORBEREITEN

Petersilie grob hacken. Deckel der **Rondini** abschneiden, **Rondini** mithilfe eines Löffels aushöhlen und innen mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Fruchtfleisch** grob hacken. **Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** ebenfalls grob hacken. Gehacktes **Zucchini**fruchtfleisch und **Tomatenstücke** mit ½ EL [1 EL] **Butter**, gehackter **Petersilie**, etwas **Salz** und **Pfeffer** vermischen und **Rondini** damit füllen.



2 RONDINI BACKEN

Gefüllte **Rondini** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit ein wenig geriebenem **Bergkäse** bestreuen. Dann auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 20 Min. backen, bis die **Rondini** weich sind und der **Käse** goldbraun ist.



3 SALAT VORBEREITEN

Blätter vom **Kopfsalat** in mundgerechte Stücke zupfen. In einer großen Schüssel 2 EL [4 EL] **Olivenöl**, 1 EL [2 EL] **Weißweinessig**, 1 Prise **Zucker**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren.

★ **TIPP:** Richtig schwäbisch wird 's mit viel Zucker!



4 SPÄTZLE ANBRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [2 EL] **Butter** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Eierspätzle** darin 7 – 8 Min. anbraten, gelegentlich wenden.



5 KÄSESPÄTZLE ZUBEREITEN

Blätter vom **Kerbel** abzupfen und fein hacken. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Angebratene **Spätzle** mit **Sahne** ablöschen, restlichen geriebenen **Bergkäse** und gehackte **Kräuter** dazugeben und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und weiterköchen, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Zerkleinerten **Kopfsalat** unter das **Dressing** mischen. Gefüllte **Rondini** auf Teller geben, **Käsespätzle** und **Salat** dazu anrichten und genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Kerbel/Petersilie/Schnittlauch	20 g	40 g
Rondini-Zucchini ES	2	4
Tomate BE	1	2
geriebener Bergkäse 7)	100 g	200 g
Kopfsalat	1	2
Eierspätzle 1) 3)	300 g	600 g
Sahne 7)	100 g ☞	200 g

Salz*, Pfeffer*, Butter* 7), Olivenöl*, Weißweinessig*, Zucker*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	399 kJ/96 kcal	3054 kJ/732 kcal
Fett	6 g	41 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	21 g
Kohlenhydrate	8 g	57 g
- davon Zucker	2 g	15 g
Eiweiß	5 g	34 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

BE: Belgien, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Instagram, Facebook, Twitter #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!