

Bunte Gedrehte Grün-Weiß

Hauptspeise

Frühling

Gemüse

Nudelgerichte

Sommer

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

Das Gemüse putzen, Jungzwiebeln in feine Ringe, Paprika und Zucchini in feine Streifen schneiden. Den frischen Rettich reiben. Jungzwiebeln in der Butter anschwitzen, das restliche Gemüse dazugeben. Die Gemüsebrühe und den Frischkäse zum Gemüse geben und vermischen. Die Kresse zur Sauce geben, abschmecken und ca. 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Nudeln laut Packungsanleitung bissfest kochen. Die Nudeln zur fertig abgeschmeckten Sauce geben und schwenken. Das Nudelgericht auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan und etwas Kresse garnieren.
Tipp: Gut dazu passt auch in Würfel geschnittenes Putenoder Hühnerfleisch.

ZUTATEN

500 g Recheis Bunte Welt

Gedrehte

150 g Jungzwiebel

120 g grüner Paprika

120 g Zucchini

30 g frischer Rettich

80 g Butter

120 ml Gemüsebrühe

130 g Frischkäse

70 g Kresse

80 g Parmesan

Salz

Pfeffer