Nah&Frisch



www.recheis.com Professional

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