Nah&Frisch

www.felix.at Professional

Zucchini Nudeln mit Sugo

Hauptspeise Fleischgerichte Italienisch Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Zitrone abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider oder Gemüseschäler in Streifen schneiden. Öl erhitzen und Zucchini-Nudeln anbraten bis sie weich sind. FELIX Sugo Steirisches Almrind beimengen und mit Saft und Schale der Zitrone sowie etwas Paprikapulver vermischen. Mit geriebenem Parmesan und geschnittenen Cocktailtomaten anrichten.

ZUTATEN

- 1 Glas FELIX Sugo Steirisches Almrind 360 g
- 800 g dicke Zucchini
- 1 Bio-Zitrone
- Paprikapulver
- 1 EL Olivenöl
- 150 g geriebener Parmesan
- Cocktailtomaten