

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