

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 Cocktailltomaten 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

Cocktailltomaten