



Rezept

ZOODLES MIT PESTO

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bund Basilikum (ca. 70 g)
- 40 g Goldmarie Pinienkerne
- 100 g Ricotta
- ca. 100 g Parmesan am Stück
+ mehr zum Servieren
- Salz
- 300 g Cocktailtomaten
- 4 Zucchini (ca. 800 g)
- 1 EL Olivenöl

- Spiralschneider

Zubereitung:

Basilikumblätter waschen und trocken schleudern. Pinienkerne im Mixer oder per Pürierstab fein mahlen. Basilikum und Ricotta zugeben, zur cremigen Paste mixen. 70 g Parmesan fein reiben, mit 1 TL Salz unterrühren. Tomaten waschen, halbieren. Zucchini putzen, waschen, trocken tupfen. Mit dem Spiralschneider zu Zoodles schneiden. Zoodles im erhitzten Öl unter Wenden ca. 1 Min. heiß werden lassen (wenn Sie sie weicher mögen, etwas länger). Mit Pesto mischen. Tomaten unterheben. Mit grob geraspelttem restlichem Parmesan servieren.