



September 2016: Zucchini-Kräuter-Nudeln

Zutaten:

- » 300 g Röhrennudeln
- » 500 g Zucchini
- » 1 EL Zitronensaft
- » 150 g Feta
- » 25 g getrocknete Tomaten
- » 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskat
- » 3 EL gemischte Kräuter
- » 2 EL Pinienkerne

Zubereitung:

Nudeln bissfest garen, Zucchini in Streifen schneiden und mit Zitronensaft marinieren, Käse würfeln und Tomaten in Streifen schneiden, Zucchini in Butter bissfest anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die heißen Nudeln, Zucchini, Käse, Tomaten und Kräuter vermengen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und Nudeln damit bestreuen.