

Bandnudeln mit Zucchini

Zutaten(für 2 Pers.)

200 g Bandnudeln

ca. 400 g Zucchini

1 Bio-Limette

1 Bund gemischte Kräuter(z. B. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Thymian, etc.)

125 g Schafskäse

Olivenöl

Meersalz, Muskat, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Schafskäse in Würfel schneiden, Limettenschale abreiben und Limette auspressen.

Schafskäse in Limettensaft und -schale marinieren.

Nudeln kochen. Zucchini mit Sparschäler zu Streifen verarbeiten, Kräuter fein hacken.

Zucchinistreifen in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Nudeln und Schafskäse untermengen, heiss werden lassen. Zuletzt die Kräuter dazugeben.