

DINKEL MAX
SPAICHINGER NUDELMACHER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKELVOLLKORN SPAGHETTI

mit Zucchini-Zoodles und Ricotta

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.
2. Zucchini waschen, putzen und mit einem Spiralschneider in ca. 20 cm lange Zoodles schneiden. Alternativ mit einem Messer in feine lange Streifen schneiden. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Basilikum waschen, trocken-schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
3. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin kurz schwenken. Zoodles zufügen, 3-5 Min. andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Währenddessen Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen und umgehend mit Zoodles, getrockneten Tomaten und Basilikum vermengen. Ggf. etwas Olivenöl untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nudeln auf Tellern anrichten, Ricotta in Flöckchen darüber geben und servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 350 g Dinkel Max Vollkorn Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 600 g Zucchini
- 50 g getrocknete Tomaten
- ½ Bund Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 125 g Ricotta

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de