



Rezepte aus der Behr Küche

Karotten-Zucchini-Nudeln alla italiana



Zutaten für 2 Personen

1 Schalotte
500 g Karotten (dicke)
2 Zucchini
40 g Parmesan
200 g Kirschtomaten
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
6 Blätter Basilikum

Zubereitung:

Zuerst die Schalotte fein würfeln. Die Möhren und Zucchini waschen und schälen, dann mit einem Spiralschneider zu Nudeln verarbeiten. Den Parmesan in Scheiben hobeln und grob zerbrechen. Dann die Kirschtomaten halbieren. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Möhren zugeben und 2 Minuten mitbraten, dabei oft durchmischen. Die Zucchini untermischen und weitere 3 Minuten braten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Tomaten zugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Abgezupfte Basilikumblättchen fein schneiden und untermischen. Die Gemüsenudeln mit Käse bestreuen und auf einem Teller anrichten.