



Zoodles mit Cherrytomaten und Rucola

🕒 20–30 Min 

Zubereitung

- 1 Zucchini mit einem Spiralschneider vorbereiten und beiseite stellen.
- 2 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Cherrytomaten darin kurz anrösten, bis sie zusammenfallen und weich sind.
- 3 Toskana Kräuter einrühren, kurz weiterdünsten und mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 4 Zucchini spaghetti in die Pfanne geben, mit den Tomaten vermengen und nur kurz wenden.
- 5 Spaghetti auf Tellern anrichten, mit Rucola toppen und den Parmesan darüberstreuen.

Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Zucchini
3 EL	Olivenöl
60 g	Cherrytomaten
1	Handvoll Rucola
2 EL	Parmesansplitter
2 EL	♦ Toskana Kräuter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

