

Zoodles mit Pesto und Kirschtomaten



Zutaten:

- 1 Topf Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Parmesankäse
- 75 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 600 g Zucchini
- 150 g rote und gelbe Kirschtomaten

Zubereitung:

1. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und grob hacken. Parmesan reiben. Ca. 50 g Basilikumblätter, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zucchini waschen, putzen und mit einem Spiralschneider in lange Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zucchininudeln und Pesto vorsichtig vermengen und nochmals abschmecken. Tomatenhälften untermengen und auf einer Platte anrichten.
4. Mit Basilikum garnieren.

Star der Woche:
Zucchini

Bei uns gibt es grüne, gelbe und grün gestreifte 😊

KW 29



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: <https://bit.ly/3fy9HkE>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/3fmZxDD>