

ZUCCHISPA MIT PESTO

Zutaten

- 2 Zucchini
- 50ml Gemüsebrühe
- 50g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Frisches Basilikum
- 50ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

FOTO
FOLGT

Zubereitung

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum und Olivenöl fein pürieren. Die Zucchini entweder in dünne Streifen schneiden oder mit dem Spiralschneider zu Spaghetti zubereiten. Die Spaghetti/ Bandnudeln können roh oder kurz blanchiert zubereitet werden. Nun das fertige Pesto mit den Nudeln vermischen und genießen.

Tipp: