

Rezeptvorschlag für Strandgut-Nudeln

Strandgut-Nudeln mit Zucchini-Tomaten-Sauce

- 500 g Kräuter-Nudeln
- 1 Kohlrabi & 1 Zucchini
- 250g Cocktailtomaten
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 EL frisch gehackten Kerbel
- Salz und Pfeffer

Kohlrabi schälen und würfeln. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Kohlrabi in heißem Öl kurz anschwitzen und mit etwas Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren lassen. Die Nudeln nach Packungsangabe kochen. Zucchini und Tomaten zum Kohlrabi geben und ggf. Brühe zufügen. Offen 2-3 Min. köcheln lassen. Die Kerbel untermengen und würzen. Die abgetropften Nudeln unterschwenken und servieren.