

Amuse Vin

die kulinarische Weinbegleitung

Zucchini-Nudeln mit Putenstreifen & Grauburgunder QW Pfalz ECOVIN Weingut Mohr-Gutting



EINKAUFSLISTE

600 g	Zucchini
300 g	Putenbrustfilet
10 g	Mandelkerne
10 g	Pinienkerne
30 g	Parmesan
300 g	Cocktailtomaten
½ Bund	Basilikum
2 Stiele	glatte Petersilie
1 Stiel	Thymian
½ TL	Bio-Zitronenschale
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

(Rezept für 4 Portionen)

Zucchini-Nudeln mit Putenstreifen

ZUBEREITUNG

1. Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Basilikum, Petersilie und Thymian waschen und zupfen.
2. Kräuter mit Mandeln, Pinienkernen, Zitronenschale und dem Parmesan in einem Mixer zerkleinern. Anschließend Olivenöl mit einem Löffel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider in lange Streifen schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Putenbrust in Streifen schneiden und in Öl von allen Seiten gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini-Nudeln kurz andünsten. Dann mit Pesto vermengen und abschmecken. Halbierete Cocktailtomaten untermengen, anrichten und servieren.

 ca. 40 Min.

 mittel