

Zucchini-Jausen-Nudeln mit grüner Sauce

Zucchini als Suppe, Sauce und Beilagengemüse kennen wir alle – Aber wie wäre es, wenn wir die herrlichen Zucchini als Jause servieren? Hier ein Rezeptvorschlag dazu!



Zutaten für ca. 2 Kinderportionen:

1 Zucchini, 1 Avocado, etwas Salz und Pfeffer, 1/4 Zitrone.

Zubereitung:

- Zucchini schälen, falls gewünscht, sonst einfach nur waschen. Dann mit dem Sparschäler oder noch besser mit einem Gemüseschneider (Spiralschneider) in Nudelform schneiden.
- Avocado halbieren und den Kern entfernen.
- Die Zitrone auspressen und etwa den Saft einer Viertel Zitrone zur Avocado geben. Gemeinsam mit dem Pürierstab pürieren. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Zucchini-Nudeln mit der Avocado-Creme vermengen.
- Frischen Schnittlauch und/oder Pinienkerne darüber streuen. – FERTIG!

