

KABANOS ZOODLES

Mit Pesto und Kirschtomaten

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 150 g Houdek Kabanos Hähnchen (2 Stück)
- 4 mittelgroße Zucchini
- 2 Handvoll Kirschtomaten (bunt)
- 60 g Pinienkerne
- 2 EL Pesto alla Genovese oder bei mehr Zeit Pesto selber aus Basilikum, angerösteten Pinienkernen, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer herstellen.
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, etwas Parmesan



ZUBEREITUNG

1. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen. Kabanos in Scheiben schneiden.
2. Zucchini waschen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in Spaghettiform schneiden.
3. In einer beschichteten Pfanne Pinienkerne anrösten und beiseite stellen.
4. Olivenöl in der Pfanne erwärmen, die Tomaten ca. 2 Minuten darin anbraten bis sie leicht weich werden. Die Kabanos und Zoodles dazugeben. Kurz mitschwenken, dann das Pesto untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zoodles nicht zu lange kochen (ca. 2 Minuten), sonst werden sie matschig.
5. Auf Teller verteilen, Pinienkerne und Parmesan darüberstreuen und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Mein Bissen Bayern.

