



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Salate und Petersilie aus Eigenanbau stammen.

Pasta mit Linsen und Zucchini

Zutaten:

100 – 150 g Linsen, 1 Lorbeerblatt, nach Belieben 1 Zweig Rosmarin, 400 g in Stücke gebrochene Maccheroni (oder Penne oder Ähnliches), 400 g Zucchini, Olivenöl, Butter, 1 Zweig Salbei, Salz, Pfeffer, Hartkäse

Zubereitung:

Linsen mit wenig Wasser weichkochen. Die Rosmarinnadeln und den Lorbeer noch etwa 10 Minuten mitkochen. Salzen, pfeffern und mit Öl und Balsamico abschmecken.

Nudeln bissfest weichkochen. Zucchini in bleistiftdicke Stifte von etwa von etwa 4 cm Länge schneiden und in Olivenöl braten, bis sie leicht angebräunt sind.

1 EL Butter schmelzen und mit gehackten Salbeiblättern kurz aufschäumen lassen.

Die fertigen, heißen Linsen mit den heißen Nudeln und den Zucchini rasch mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Teller verteilen, mit der Heißen Salbeibutter beträufeln und den geriebenen Parmesan oder anderen Hartkäse dazu reichen.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das
avantiandi -Team!