

Rezept

IV. "Kohl Quickie" Spaghetti mit Kräuterpesto, Feta, Zucchini & Broccoli

Zutaten (für 2 Personen)

200g Spaghetti	20g Kürbiskerne
50g Pesto nach Wahl	30g Kalamata Oliven
150g Feta	Olivenöl
1 Zucchini	Ingwer
1 wilder Broccoli oder 1 Broccolikopf	grobes Salz

So wird's gemacht:

- Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Spaghetti al dente kochen.

Währenddessen:

- Broccoli in Röschen aufteilen und die Stiele fein schneiden. Die Zucchini halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel herausnehmen, da dies viel Wasser enthält. Anschließend die Zucchini in kleine Würfel schneiden.
- Den Ingwer fein hacken. Oliven in Scheiben schneiden. Feta zerbröseln.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Zucchini und den Broccoli darin anrösten. Dann den Ingwer und die Oliven dazugeben und mitbraten. Pesto, Kürbiskerne und Feta hinzufügen und durch schwenken.
- Spaghetti mit ein wenig des Kochwasser und grobes Salz dazu mit schwenken.

Benny's Serviervorschlag:

Spaghetti in einem tiefen Teller eingedreht anrichten. Etwas Kürbiskerne und gebröselten Feta darüber streuen.

Weinbegleitung: Weissburgunder

#staycreative



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at

HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE



www.kohl-weine.at
office@kohl-weine.at



www.genussdepot.at
office@genussdepot.at