

Spaghetti mit

Radieschen-Zucchini-Salsa

— Bio Kochbox KW 31



Spaghetti mit Radieschen-Zucchini-Salsa



Für 2 Portionen:

- 150 g Spaghetti
- 1 TL Pinienkerne
- 1 Zucchini
- 1 Bund Radieschen
- Handvoll Basilikum
- 1 Chili
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g veganer Parmesan

Für 4 Portionen:

- 300 g Spaghetti
- 2 TL Pinienkerne
- 2 Zucchini
- 2 Bund Radieschen
- 2 Handvoll Basilikum
- 2 Chili
- 2 EL Zitronensaft
- 80 g veganer Parmesan

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Agavendicksaft

Zubereitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Zucchini und Radieschen putzen, waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Chili, Basilikum, Pinienkerne, Zucchini und Radieschen unterrühren. Veganen Parmesan in dünne Spalten hobeln oder fein reiben. Nudeln abgießen und dabei ca. 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln wieder in den Topf geben. Mit dem Nudelwasser und der Zucchini-Salsa mischen. Zusammen kurz erhitzen. Anrichten und mit veganem Parmesan bestreuen.