



# ZOO D L E S M I T G A R N E L E N U N L E I C H T E R S A U P A R M E S A N S A U

Suchst du noch nach einem frischen Sommergericht für heiße Tage? Dann probier unsere leckeren Karotten Zoodles mit Garnelen und leichter Parmesansauce!

ZEITSCHÄTZUNG  
**20 MIN**

SCHWIERIGKEIT  
**SUPER EASY**

ERNÄHRUNG  
**ALLESESSER**

## DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
- 1 EL Butter
- 60 ml Milch
- 100g Griechisches Joghurt
- 50-60g Parmesan (je nach Bedarf)
- 250g Garnelen
- 1 Bund frische Petersilie
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Chilliflocken, Salz & Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR



1 Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen, nach 2-3 Minuten langsam das Griechische Joghurt und danach Parmesan begeben.



2 Zoodles nach Packungsanleitung zubereiten und zu der Sauce hinzufügen.



3 Die Garnelen mit Olivenöl und Chilliflocken in die Pfanne anbraten.



4 Die Karotten Zoodles mit Petersilie garnieren und servieren.