ZOODLES MIT GARNELEN UND LEICHTER PARMESANSAUCE

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

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
20 MIN	**SUPER EASY**	**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 beigeben.

2

Zoodles nach Packungsanleitung zubereiten und zu der Sauce hinzufügen.

3

Die Garnelen mit Olivenöl und Chiliflocken in die Pfanne anbraten.

4

Die Karotten Zoodles mit Petersilie garnieren und servieren.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: