

Zucchini-Kräuter-Nudeln



Zutaten:

300 g Nudeln, 500 g Zucchini, 1 El Zitronensaft, 150 g Feta (Schafskäse), 2 El Butter, Salz, Pfeffer, 3 El gehackte gemischte Kräuter (Petersilie, Basilikum, Dill, Estragon, Schnittlauch), 2 El gehackte Walnusskerne

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Die Zucchini in etwa 5 cm lange, dünne Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Schafskäse fein würfeln. Die Butter schmelzen, die Zucchini darin 5 bis 10 Minuten dünsten, salzen und pfeffern. Die noch heißen Nudeln, Feta und Kräuter unterrühren. Die Nudeln mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

Das Rezept ist schnell gemacht und superlecker.