

HALL IN TIROL, 22. August 2021

Rezept von Markus Steinmayr, Gasthaus „Goldener Löwe“

Zucchini-Nudeln (Zoodles) mit Radieschen Pesto, Kirschtomaten und Alpengarnelen

Zutaten für 2 Personen:

4 kleinere Zucchini
10 dag Kirschtomaten
12 Alpengarnelen

Grün von 2 Bund Radieschen
40 g Parmesan
40 g geröstete Walnüsse
1 Knoblauchzehe
80 ml kaltgepresstes Olivenöl
Salz,
Chili

Die Zucchini halbieren und in Streifen einschneiden, anschließend mit einem Sparschäler schälen.

Für das Pesto alle Zutaten in einen Mörser geben und zerstampfen bis eine feine Konsistenz entsteht.

Alpengarnelen am Rücken einschneiden und von Kopf bis Schwanzende schälen.

In einem Wok oder Pfanne mit etwas Olivenöl auf beiden Seiten kurz anbraten
und warmstellen.

Die Kirschtomaten durchschwenken und ebenfalls warmstellen.

Nun die Zucchini Nudeln im Bratensatz sautieren und das Radieschenpesto begeben. Fertig zum Anrichten.