

Rezeptvorschlag für Ingwer-Nudeln

Ingwer-Nudeln mit Tomate & Balsamicocreme

250 g Ingwer-Nudeln

2 cm Ingwerwurzel, 1 Knoblauchzehe

7 kleine Tomaten, 125 g Ricotta

1 Zucchini

1 EL Zitronensaft, Sahne

1 Tasse Gemüsebrühe, 2 TL Honig

Aceto Balsamico, Basilikum

Ingwer klein hacken. Zucchini in Scheiben schneiden. Ricotta mit Zitronensaft, Sahne und Aceto Balsamico glatt rühren. Tomaten überbrühen und die Haut entfernen. Dann achteln, Kerne entfernen und das Fleisch zu Filets schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. Nudeln kochen. Ingwer in Öl anbraten. Zucchini dazugeben, Knoblauch dazupressen und mitbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Honig abschmecken und kurz köcheln lassen. Ricotta und Tomate dazu geben. Kurz leicht köcheln lassen. Nudeln unterheben und mit Basilikum garnieren.