

Rezeptvorschlag für Seegras-Nudeln

Seegrasnudeln mit Avocado und Tomaten

200 g Seegrasnudeln oder Seealgennudeln

2 Avocados

400 g Cherry-Tomaten

4 Schalotten (gewürfelt)

2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

Salz, Pfeffer und ggf. Chili

Die Seegrasnudeln bissfest kochen. Avocados halbieren, entkernen und mit einem Löffel aus der Schale lösen. Schalottenwürfel mit Knoblauch in einer Pfanne mit Kokosöl glasig dünsten und anschließend die Seegrasnudeln mit den geviertelten Tomaten und den Avocados darin schwenken.

Mit Salz, Pfeffer und (nach Wunsch) etwas Chili abschmecken.