Rezept

Reisnudeln mit Zucchini und Feta

Ein Rezept von Reisnudeln mit Zucchini und Feta, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Kritharaki (reisförmige Nudeln)
400 g	junge Zucchini
2 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
50 g	schwarze Oliven, ohne Stein (Glas)
	Pfeffer
	Salz
1	Knoblauchzehe
6 EL	Gemüsebrühe
100 g	Feta
1/2 Bund	Petersilie
	Pulbiber zum Bestreuen (scharfe Paprikaflocken)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in 1 l kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.

2. Inzwischen die Zucchini putzen, waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zucchini darin bei starker Hitze 2 Min. anbraten. Die Knoblauchzehe dazugeben und kurz mitbraten. Die Brühe und den Zitronensaft hinzufügen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 3 Min. dünsten.

3. Den Feta in grobe Würfel schneiden. Die Oliven abtropfen lassen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen, mit Feta, Oliven und Petersilie zu den Zucchini geben, alles vorsichtig salzen und pfeffern. Mit Pulbiber bestreuen.