

Rezept

Spaghetti-Zucchini-Salat mit Cashew-Sprinkle

Ein Rezept von Spaghetti-Zucchini-Salat mit Cashew-Sprinkle, am 23.04.2024

Zutaten

250 g Spaghetti	Salz
350 g möglichst kleine Zucchini	80 g kleine entsteinte schwarze Oliven
4 EL Zitronensaft	4 EL Olivenöl
5 EL Gemüsebrühe	1 EL körniger Senf
2 TL Agavensirup	2 TL rosenscharfes Paprikapulver
schwarzer Pfeffer	100 g Pflücksalatsmischung
60 g Cashewkerne	3 EL Teriyakisauce
4 EL Röstzwiebeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Zucchini waschen, trocken tupfen, putzen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Die Oliven grob hacken.
2. Für die Sauce Zitronensaft, Olivenöl, Gemüsebrühe, Senf, Agavensirup und Paprikapulver verquirlen und mit Salz und reichlich Pfeffer würzen. Nudeln, Zucchini, Oliven und Sauce in einer großen Schüssel gut vermischen und alles mind. 15 Min. ziehen lassen.
3. Inzwischen die Salatsmischung verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Cashewkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei kleiner Hitze unter Rühren goldbraun anrösten. Mit Teriyakisauce ablöschen und die Pfanne sofort vom Herd nehmen.
4. Den Salat unter die Nudeln mischen und auf Teller verteilen. Das noch warme Cashew-Sprinkle und die Röstzwiebeln darüberstreuen.