Rezept

Gemüsestreifen mit Käse

Ein Rezept von Gemüsestreifen mit Käse, am 25.05.2025

Zutaten

- **1** dicke Möhre
- **1 Stange** Lauch
- ½ Bund Petersilie
- **2 EL** Olivenöl
- Salz
- **1** Kugel Mozzarella (125 g)
- **1** zarter Kohlrabi
- **1** rote Paprikaschote
- **2** Knoblauchzehen
- **2 EL** Pesto (aus dem Glas)
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse schälen oder waschen und putzen. Möhre und Kohlrabi erst in dünne Scheiben, dann in feine Stifte schneiden, Lauch und Paprika in Streifen teilen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch schälen, fein hacken.

---

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse darin bei mittlerer Hitze in etwa 5 Min. bissfest braten, dabei häufig durchrühren. Petersilie und Knoblauch kurz mitbraten. Pesto und 2 EL Nudelkochwasser unterrühren und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln. Frisch gekochte Nudeln mit dem Gemüse und dem Käse mischen und kurz ziehen lassen.