Spaghetti Zucchini Nester

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten

100 g Spaghetti

200 g Crème Fraîche

50 g geriebener Bergkäse

1 Stück(e) Zucchini

4 Stück(e) Kirschtomaten

2 Stück(e) Eier

3 Teelöffel FUCHS Avocado Gewürzzubereitung

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

3. In einem weiteren Topf Wasser zum Kochen bringen. Zucchini waschen und einmal quer halbieren. Die eine Hälfte mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln, die andere Hälfte mit Hilfe eines Spiralschneiders in dünne Spaghetti schneiden. Beides im kochenden Wasser kurz nacheinander blanchieren und abschrecken. Die Scheiben beiseite Seite stellen, die Zucchinispaghetti vorsichtig mit den Spaghetti vermischen.

4. Kirschtomaten waschen und halbieren.

5. Bergkäse auf einer Reibe fein raspeln.

6. Crème Fraîche mit Eiern und der FUCHS Avocado Gewürzzubereitung vermengen.

7. Eine Muffinform mit Papiermanschetten auslegen und je 2 trocken getupfte Zucchinischeiben kreuzweise übereinander hineinlegen. Nun Spaghetti und Zucchinispaghetti mit Hilfe einer Gabel einrollen und in die Nester geben, Crème Fraîche Masse darüber verteilen, eine halbe Kirschtomate in die Mitte drapieren und den geriebenen Käse darüber verteilen.

8. In den vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze geben und ca. 15 Minuten backen. Als Beilage servieren.