



TAGLIATELLE MIT GEMÜSE UND CURRY SAUCE

ZUTATEN

- ▶ 50 g Frühlingszwiebel
- ▶ 100 g Zucchini, gelb
- ▶ 100 g Tomate(n)
- ▶ 3 Slightly heaped teaspoons Petersilie, glatt
- ▶ 200 g Tagliatelle
- ▶ 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer
- ▶ 250 g THOMY Les Sauces Hollandaise

ZUBEREITUNG

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zucchini putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Petersilie putzen, waschen und grob hacken.
2. Tagliatelle nach Packungsanweisung zubereiten.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Frühlingszwiebeln und Zucchiniwürfel kurz braten. Tomaten dazugeben und unter das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. THOMY Les Sauces Curry Sauce zugießen und heiß werden lassen. Tagliatelle zugeben und mit der Sauce vermengen. Auf Teller verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

🕒 20 Minuten

Kohlenhydrate 82 g

⊕ 3

Energie 706 kcal

Fett 34 g

Protein 16 g

