



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Gemüsenudeln in Spinat-Camembert-Sauce



### Zutaten Für 2 Portionen

- 250 g Spinat
- 1 mittelgroße Zucchini (ca. 250 g)
- 3 große Möhren (ca. 400 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Alnatura Camembert
- 1 EL Alnatura Natives Olivenöl extra
- 100 g Alnatura Schlagsahne
- Saft von ½ Limette
- 2 Prisen Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
- ½ TL Alnatura Meersalz

### Zubereitung: 25 min

1. Spinat waschen, trocken schütteln und grob hacken. Zucchini waschen, putzen und trocknen, Möhren schälen und beides mit dem Spiralschneider zu dünnen Spiralen drehen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken, Camembert grob würfeln.
3. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin 1 min glasig dünsten. Sahne und Camembert darin auflösen. Spinat unterrühren und die Zucchini- und Möhrenspiralen hinzufügen.
4. Herd ausstellen, Spiralen 1 min ziehen lassen, dann umrühren und Limettensaft untermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und sofort servieren.