



ROUGETTE Ofenkäse mit Zoodles und Garnelen

Zutaten für 4 Portionen:

1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g

(Sorte nach Wahl)

2 Zucchini

200 g Cherrytomaten

200 g Garnelen

½ TL Chiliflocken

½ Bund Petersilie

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Zucchini waschen, putzen und mit einem Spiralschneider in lange Spaghetti schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Knoblauch schälen und in kleine Würfeln schneiden. Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten. Die Garnelen und Tomaten dazugeben und ca. 10 Min. anbraten. Die Zucchini-Spaghetti untermischen und alles unter Rühren erhitzen. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Ofen vorheizen (Umluft: 180°C, Ober-/Unterhitze: 200°C). ROUGETTE Ofenkäse nach Packungsanleitung zubereiten.
3. ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und gemeinsam mit den Zoodles servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten