



ZOO D L E S M I T G A R N E L E N U N L E I C H T E R S A U P A R M E S A N S A U

Suchst du noch nach einem frischen Sommergericht für heiße Tage? Dann probier unsere leckeren Karotten Zoodles mit Garnelen und leichter Parmesansauce!

ZEITSCHÄTZUNG

20 MIN

SCHWIERIGKEIT

SUPER EASY

ERNÄHRUNG

ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

Für 2 Personen

- 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
- 1 EL Butter
- 60 ml Milch
- 100g Griechisches Joghurt
- 50-60g Parmesan (je nach Bedarf)
- 250g Garnelen
- 1 Bund frische Petersilie
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Chilliflocken, Salz & Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



1 Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen, nach 2-3 Minuten langsam das Griechische Joghurt und danach Parmesan begeben.



2 Zoodles nach Packungsanleitung zubereiten und zu der Sauce hinzufügen.



3 Die Garnelen mit Olivenöl und Chilliflocken in die Pfanne anbraten.



4 Die Karotten Zoodles mit Petersilie garnieren und servieren.