

# Zucchini Nudeln mit Avocado



## ► Beschreibung

Zucchini Nudeln mit Avocado

## ► Zutaten

800 g Zucchini (mit Spiralschneider zu Nudeln)

300 g Avocado (ca. 3 Stück)

2 Limetten (Saft und Abrieb)

1 Bund Basilikum

250 g Räuchertofu

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

## ► Zubereitung

1. Avocado, Limettensaft/-abrieb und Basilikum fein pürieren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zucchini-Nudeln 30 Sek. blanchieren oder roh lassen (mehr Biss).

3. Räuchertofu würfeln und in Olivenöl knusprig anbraten.

4. Zucchini-Nudeln mit Avocado-Creme mischen, Tofu darüberggeben.  
Zusatzinfo

### ➤ **Zusatzinfos**

Mit gerösteten Pinienkernen und zusätzlichem Limettenabrieb servieren.

Erstellt mit der ZUTATO-App

