



2 PORTIONEN SÜSSKARTOFFEL SPAGHETTI MIT BROKKOLI UND CHAMPIGNONS

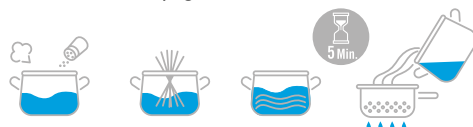
ZUTATEN

- 100 g Süßkartoffel Spaghetti, gekocht

SAUCE

- 5-6 kleine Brokkoliröschen
- 50 g Champignons in Scheiben schneiden
- 100 ml Crème fraîche
- SPZ (Salz, Pfeffer, Zucker)
- 1 EL Olivenöl
- Frische Petersilie

Die Süßkartoffel Spaghetti im Salzwasser kochen.



In einer Pfanne das Gemüse im Öl ca. 7-8 Minuten anbraten und mit SPZ würzen. Danach die Crème fraîche beifügen und bei niedriger Temperatur für 1-2 Minuten weiter kochen. Sauce mit den Nudeln vermengen und mit frischer Petersilie bestreuen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



VEGETARISCH



PROTEIN



GLUTENFREI

