



2 PORTIONEN SÜSSKARTOFFEL SPAGHETTI MIT BASILIKUM PESTO UND ERBSEN

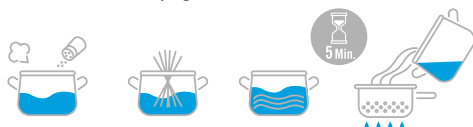
ZUTATEN

- 100 g Süßkartoffel Spaghetti, gekocht

SAUCE

- 1 EL Basilikum-Pesto aus dem Glas
- 1 EL grüne Erbsen aus dem Glas
- SPZ (Salz, Pfeffer, Zucker)
- 1 TL geröstete Pinienkerne
- Basilikum

Die Süßkartoffel Spaghetti im Salzwasser kochen.



In einer Pfanne ohne Öl Pinienkerne rösten. Aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Erbsen, Basilikum-Pesto, SPZ mit den Nudeln vermischen und mit gerösteten Pinienkernen und frischem Basilikum bestreuen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



VEGAN



PROTEIN



GLUTENFREI

