


**JUST
TASTE**



2
PORTIONEN

EDAMAME SPAGHETTI MIT GERÖSTETEM GEMÜSE

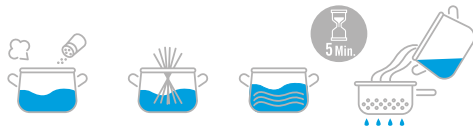
ZUTATEN

- 100 g Edamame Spaghetti, gekocht

SAUCE

- ½ Karotte in Scheiben schneiden
- ½ rote Paprika in Stücke schneiden
- ¼ Aubergine halbieren und in Stücke schneiden
- ½ Zucchini halbieren und in Stücke schneiden
- ¼ rote Zwiebel in Stücke schneiden
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano, getrocknet
- ½ TL Salz

Die Edamame Spaghetti im Salzwasser kochen.



Backofen auf 200 Grad vorheizen (Ober-Unterhitze). Gemüse mit Öl, Salz und Oregano vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten lang rösten. Geröstetes Gemüse mit den gekochten Nudeln vermischen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



VEGAN



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH



Mehr Rezepte unter www.justetaste.de oder auf  