

# Gemüsenudeln mit endori veggie pulled thymian knoblauch

endori



- 1 Pck.** veggie pulled thymian knoblauch
- 2** Kartoffeln, groß
- 2** Karotten, groß
- 1** Zucchini
- 150 g** Joghurt, ungesüßt, vegan
- 1 TL** Meerrettich, gerieben
- Olivenöl
- Kräuter, frisch (Rosmarin, Thymian, Salbei, ...)
- Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Kartoffeln und Karotten schälen, Zucchini waschen und alles mit einem Spiralschneider in Gemüsespaghetti schneiden.

Joghurt mit dem Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter fein hacken und beiseitestellen.

**endori veggie pulled thymian knoblauch** in einer heißen Pfanne 2-3 Minuten anbraten und die Gemüsespaghetti zugeben.

Alles solange braten bis das Gemüse gar ist und dann mit den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Die Gemüsenudeln auf einem Teller anrichten und den Meerrettichdip als Topping darüber verteilen.

**Guten Appetit!**

**TIPP:** Wer keinen Meerrettich mag, kann den Joghurt auch mit Ajvar oder Pesto abschmecken.