

Nudeln mit Curry-Gemüse

Zutaten (Für 4 Personen):

2 Möhren
1 große Zucchini
70g Bacon
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
350g Nudeln
Salz und Pfeffer
Zitronensaft von 1 Zitrone
Currypulver
Parmesan

Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen. Möhren und Zucchini in Stifte raspeln. Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden und andünsten. Das Gemüse dazugeben und mitbraten. Nudeln dazugeben und 7 Minuten mitbraten. Die Nudeln mit Zitronensaft und Curry abschmecken. Mit Parmesan bestreuen.

