



## Pasta di carote e zucchine con protinella



Fino a 15  
minuti.



Normale



Vegetariano



### Zubereitung

1. Lavare le zucchine e tagliare le estremità. Lavare le carote, tagliare le estremità e sbucciarele.
2. Pelare le verdure a strisce sottili con un pelapatate.
3. Sbollentare le carote per 5 minuti per ammorbardirle. Quindi scolarle, metterle in una padella calda con 1 cucchiaio di olio insieme alle strisce di zucchine e mescolare.
4. Unire la Protinella GOLDSTEIG e gli altri ingredienti e condire a piacere. Aggiustare di sale se necessario.

### Suggerimento

È ancora più buono con i pomodori secchi. Togliere il picciolo ai pomodori, sbollentarli, pelarli e privarli dei semi. Essiccare i quarti di pomodoro con rosmarino, purea d'aglio, sale e pepe su una teglia in forno a 140°C.

### Zutaten

#### Dosi per 2 persone:

- 2 zucchine
- 4 carote
- 2 confezioni di GOLDSTEIG Protinella Kugel
- 100 g di germogli
- 100 g di noci tostate
- 1 cucchiaio di olio
- 50ml di brodo

