



### Zucchini-Nudeln mit Pilzen

1 kg Zucchini  
400 g Limonenseitlinge oder Austernpilze  
1 Handvoll glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
¼ rote Chilischote  
3 EL Olivenöl  
1 Bio-Limette  
Salz  
weißer Pfeffer

### Zubereitung

Zucchini waschen, putzen und mithilfe eines Spiralschneiders Spaghetti daraus herstellen.

Die Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Etwas für die Garnitur beiseitelegen.

Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Chili waschen, von Kernen und weißen Innenhäuten befreien und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Pilze zugeben und 5–7 Minuten braten. Inzwischen Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und Saft auspressen.

Petersilie zur Pilzmischung geben und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und -abrieb würzen.

Zucchini-Nudeln mit in die Pfanne geben, 1 Minuten mit durchschwenken und alles auf 4 Teller verteilen. Mit restlichen Petersilie garnieren.

Guten Appetit!