



Zutaten für 2 Portionen

Zutaten:

2 EL Butter
 3 Eier
 5-6 EL Milch
 1 Msp Muskatnuss, gerieben
 nach Belieben Parmesan
 nach Belieben Pfeffer
 nach Belieben Salz
 2 EL Schnittlauch, frisch
 gehackt
 100 g Tagliatelle
 2 mittelgroße Zucchini(s)



GEFU Spiralschneider Spirelli



AdHoc Set elektrische Pfeffer- & Salzmillie Pepmatik



Rösle Spaghettizange



Rösle Muskatreibe



Rösle Quirlbesen

1

Wasser mit Salz im COOK & SERVE-Topf aufkochen, Tagliatelle darin al-dente kochen, abgießen und etwas Nudelwasser aufheben.

2

Inzwischen Zucchini waschen, Enden abschneiden und mit einem Spiralschneider zu „Nudeln“ schälen.

3

Milch und Eier verquirlen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

4

Dann in der COOK & SERVE-Kasserolle 1 EL Butter bei geringer Hitze schmelzen und die Eier-Milch-Mischung hinzugeben und unter Rühren stocken lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und beiseite stellen.

5

1 EL Butter im COOK & SERVE-Topf bei geringer Hitze schmelzen. Die Zucchini salzen, pfeffern und mit Deckel 3-4 Min. dünsten.

6

Die Nudeln unterziehen und heiß werden lassen, dann das Rührei zugeben. Nach Wunsch mit Parmesan servieren.

Wer keinen Spiralschneider hat, schneidet breite Streifen mit dem Sparschäler.