



# ZUCCHINI BÄRLAUCH TEIGWAREN

## ZUTATEN

- 100 g** Erdnüsse
- ½ Pack** Koriander, frisch
- 500 g** Bärlauch
- 500 g** Zucchini
- 2 EL** Öl
- 4 EL** Soja Sauce
- 200 g** Milch
- 500 g** Wasser
- 320 g** Teigwaren
- Etwas** Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Erdnüsse 4 Sek. / Stufe 5 zerkleinern zugleich den Koriander ins laufende Messer beifügen, umfüllen
2. Zucchini und Bärlauch 6 Sek./ Stufe 4,5 zerkleinern. 2EL Öl dazugeben, 3 Min. / Varoma / Stufe 1 andünsten
3. Die restlichen Zutaten (ausser die Nudeln und die Erdnüsse inkl. Koriander) in den Mixtopf geben. 15 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 garen
4. Die Teigwaren in den Mixtopf zur Sauce geben und weitere 13 Min. / Varoma / Linkslauf / Sanfrührstufe fertig garen. Am Schluss Die Erdnusskoriander Mischung beifügen