

## RIGATONI MIT ERBSEN UND ZUCCHINI



Arbeitszeit  
ca. 60  
Minuten



Umluft



180°C



Fertig nach  
ca. 25  
Minuten



### Zutaten für 4 Portionen

1 Glas Trzesniewski Aufstrich „Wilder Paprika mit Erbse“
1 Pkg veganen Feta
1 mittelgroße Zucchini
100 g TK Erbsen
200 ml vegane Sahne
Salz zum Abschmecken
400 g Nudeln

### Zubereitung

1. Nudeln in eine Ofenform füllen.
2. Zucchini in feine Streifen schneiden und zugeben.
3. Erbsen zu den Nudeln geben.
4. Veganen Feta oben auflegen.
5. 1 Glas Trzesniewski Aufstrich „Wilder Paprika mit Erbse“ hinzufügen.
6. Mit Salz würzen und vegane Sahne sowie 200 ml Wasser über die Nudeln gießen.
7. Im Ofen bei 180°C Grad Umluft ca. 25 Minuten garen, bis die Nudeln al dente sind.
8. Aus dem Ofen holen und gut vermengen.



Trzesniewski Aufstriche gibt es  
12x in Wien, 1x in Linz und im Online-  
Shop: [www.speckmtei.at](http://www.speckmtei.at)

