

## Zucchinispaghetti mit Frischkäsesauce

### Zutaten

900 g Zucchini  
¼ TL Salz und etwas mehr zum Würzen  
100 g Walnüsse, ohne Schale  
100 g Parmesan, in Stücken  
450 g Wasser  
10 g Zitronensaft  
300 g Kräuterfrischkäse  
½ TL Pfeffer  
½ TL Paprika edelsüß  
½ TL Kurkuma



### Zubereitung

Zucchini mit einem Spiralschneider zerkleinern und im Varoma-Behälter verteilen, dabei darauf achten, dass am Boden des Varoma-Behälters einige Dampfschlitze frei bleiben. Zucchini-Nudeln leicht salzen, Varoma verschließen und zur Seite stellen. Walnüsse in den Mixtopf geben, 2 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern und zu den Walnüssen umfüllen. Wasser und Zitronensaft in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und Zucchini-Nudeln 15 Minuten / Varoma / Stufe 2 garen. Varoma vorsichtig absetzen und auf einen Teller stellen. Mixtopf leeren und Garflüssigkeit dabei auffangen. 150 g Garflüssigkeit, die Hälfte der Parmesan-Walnuss-Mischung, Frischkäse, Pfeffer, ¼ TL Salz, Paprika und Kurkuma in den Mixtopf geben, 3 Minuten / Varoma / Stufe 3 erhitzen und abschmecken. Zucchinispaghetti mit Frischkäsesauce und der restlichen Parmesan-Walnuss-Mischung sofort servieren.

Quelle [www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

