

## **Gartengenuss süß-sauer**

250 g Gartengenuss Spirelli vom Specht  
1 EL Butter, 1 kl. Zwiebel  
Ca. 350 g Hokkaido geraspelt (= ½ Kürbis)  
1 kleiner Zucchini geraspelt  
50 g gehackte Mandeln  
1 EL Puderzucker  
2 Tomaten gehäutet  
2-3 EL Balsamico bianco  
1 Knoblauchzehe, 2 Frühlingszwiebeln  
1 EL Tomatenmark  
Salz, Cayennepfeffer, Sojasoße

Die Zwiebel, das Gemüse und die Mandeln in der Butter gut andünsten. Den Puderzucker zugeben und leicht das Gemüse karamellisieren. Die Tomaten würfeln und zugeben, kurz mitdünsten. Mit dem Balsamico ablöschen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, den Knoblauch durchpressen und alles mit dem Tomatenmark zum Gemüse geben. Würzen und sanft weitergaren.

Jetzt die Gartengenuss Spirelli in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen, sofort mit der Sauce mischen und servieren. Die Gemüsesorten sind je nach Geschmack immer austauschbar, probieren Sie aus, was Ihnen schmeckt!

Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht!**

