



**Man nehme: 2 Personen  
und folgende Zutaten**

- 100 g Bündner Bergkäse Bio**
- 2 grosse Zucchini**  
(ca. 500 g)
- Salz**
- 1 Knoblauchzehe**
- 200 g Kirschtomaten**
- 80 g getrocknete Sofftomaten**
- 1 Avocado**
- 1 EL Zitronensaft**
- 4 Stiele Basilikum**
- 2 EL Olivenöl**
- Pfeffer**
- Chiliflocken**

## Zucchini-Spaghetti mit Bündner Bergkäse und Avocado

Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden, halbieren und mit dem Spiralschneider in dünne Spaghetti schneiden. Zwischendurch die Gemüsenukeln kürzen. Die Zucchini nudeln salzen und beiseitestellen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kirschtomaten vierteln. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Die Avocado klein würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Zucchini nudeln unter fließendem kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch anschwitzen. Die Zucchini nudeln dazugeben und vorsichtig unter Rühren etwa 2 Minuten anbraten. Die getrockneten und frischen Tomaten hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Zoodles auf Tellern anrichten, mit Avocado, Basilikum und Bündner Bergkäse Bio bestreuen und sofort servieren.

**Tipp:** Bündner Bergkäse, das Original aus 100% reiner Bündner Bio Bergheumilch, erkennen Sie am bekannten Steinbock im Logo.