



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **15 perc**



**Répási Eszter**



## TAGLIATELLE-KETTŐS

Ebben a receptben a tészta mellé zöldséget adunk, amit fűszerekkel és olívaolajjal ízesítünk. A répa főve sem veszti el karotintartalmát, mivel a karotin nem érzékeny a főzésre. Egy kis olívaolajjal még könnyebb is a felszívódása.

### HOZZÁVALÓK

30 dkg tagliatelle  
tészta  
1 fej hámozott, apróra  
vágott vöröshagyma

2 db répa  
2 db cukkini  
2 cm finomra vágott  
friss gyömbér (vagy 1

kávéskanál  
fagyasztott)  
1 csapott kávéskanál  
currypor  
3 ek olívaolaj

ízlés szerint Só, bors

### ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz  
Laktózmentes  
Tojást tartalmaz

- 1 Forrósítsa fel az olívaolajat egy wokban.
- 2 Adja hozzá a felaprított hagymát, sózza meg, majd tíz percre főzze alacsony lángon.
- 3 Mossa és hámozza meg a répát és a cukkinit, majd hosszában vágja hosszú csíkokra hámozóval.
- 4 Főzze meg a tésztát a rajta feltüntetett idő alatt.
- 5 Tegye hozzá a hagymához a curryt, keverje össze, adja hozzá a gyömbért és a zöldséges tagliatellét, és főzze öt percre.
- 6 Öntse rá a főtt tésztát, ízesítse, keverje össze, és tálalja melegen.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!



**Auchan**