

Insalata Fregola

2 Zucchini in grobe Stücke schneiden, salzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Backen:

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen, ca. 20 Min.

2 Tl Senf alles zusammen verrühren, abschmecken

1 Zitrone, Saft und Schale

3 El Olivenöl

1 Tl Salz

¼ Tl Pfeffer

250 g Fregola nach Packungsanleitung kochen, noch warm zusammen mit den Zucchini zur Sauce geben

100 g Jungspinat daruntermischen

