



Pasta-Hähnchen-Gratin mit Feta

griechische Art mit Paprika und Zucchini



30-40min



2 Personen

Regenwetter im Sommer? Kommt auch mal vor. Wenn dann etwas Leckeres im Ofen vor sich hin brutzelt, liegt der Gedanke nahe, sich selbst zum Faulenzen dazuzulegen. Aber seltsame Wünsche beiseite, nie würden wir unserem herzhaften Pasta-Gratin mit gebratenem Hähnchen, buntem Gemüse und cremigem Feta seinen Platz streitig machen wollen! Denn dieses Wonnemahl ist alles, was wir zum Glückhsein brauchen.

Was du von uns bekommst

- 200g Penne ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 100g Feta ⁷
- 1 Packung schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1050kcal, Fett 54.5g, Kohlenhydrate 90.9g, Eiweiß 45.8g



1. Zucchini braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zucchini** in 1-2cm große Würfel schneiden und mit dem **Knoblauch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ca. 2Min. anbraten.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und ca. 7Min. kochen lassen. Die **Pasta** soll noch nicht ganz gar sein. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



2. Sauce vorbereiten

Die **Crème fraîche** unterrühren und die **Zucchini** abgedeckt bei mittlerer Hitze noch ca. 5Min. garen. Dann in ein hohes Püriergefäß füllen, die Pfanne auswaschen.



5. Gratin vorbereiten

Die **Zucchini** mit einem Stabmixer pürieren. Die **Sauce** ggf. mit etwas Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Gemüse-Fleisch-Mischung** unter die **Pasta** mengen. Die **Pasta** in eine Auflaufform geben.



3. Gemüse und Fleisch braten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit der **Paprika** und den **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz 6-7Min. bei mittlerer Hitze braten, bis das **Fleisch** fast gar ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



6. Gratin backen

Den **Feta** mit der Fingern grob zerkrümeln, auf der **Pasta** verteilen und die **Pasta** ca. 10Min. im Ofen überbacken. Inzwischen die **Oliven** in Ringe schneiden. Das **Pasta-Hähnchen-Gratin** mit den **Oliven** garnieren und servieren.