



Cremig-feine Feta-Gemüse-Penne

mit Walnussgremolata



ca. 25min



6 Portionen

Wann ist die beste Zeit für Pasta? Immer! Dieses leckere Gericht steht in einer knappen halben Stunde auf dem Tisch. Während du die Penne kochst, schmurgeln Zucchini, Tomaten, Feta und aromatischer Oregano im Ofen vor sich hin. Zum Schluss wird nur noch die Pasta untergemischt, mit Walnuss-Zitronen-Gremolata geschmückt und voilà: Mahlzeit! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 600g Bio-Penne ¹
- 3 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 300g Feta ²
- 500g Kirschtomaten
- 30g Basilikum & Oregano
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Walnusskerne ³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 6 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 687kcal, Fett 29.7g,
Kohlenhydrate 81.1g, Eiweiß 23.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** längs vierteln, dann in 1-2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



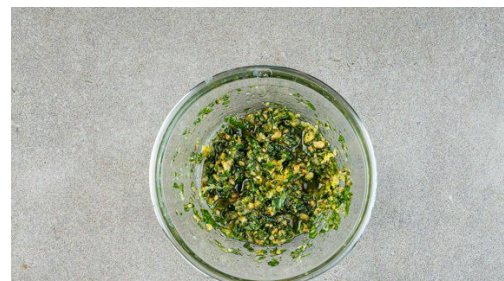
4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **500ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse und Feta backen

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln, mit den **Kirschtomaten** und der **Zucchini** in eine große Auflaufform geben. Mit dem **Knoblauch** und 3EL Olivenöl mischen, die **Oreganozweige** unterheben. **Tipp:** Der **Oregano** sollte beim Backen vom **Gemüse** bedeckt sein, damit er nicht verbrennt. Die Auflaufform in den vorheizenden Ofen schieben und alles 20-22Min. backen.



5. Gremolata zubereiten

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Die **Basilikumblätter** abzupfen und mit den **Walnüssen** sowie der **Zitronenschale** fein hacken, dann mit 1EL Olivenöl vermengen. Die **Gremolata** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Zitrone vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



6. Fertigstellen & servieren

Das **Feta-Gemüse** aus dem Ofen nehmen, die **Oreganozweige** entfernen. Die **Pasta** mit dem **Feta-Gemüse**, **2EL Zitronensaft** und **200ml Pastawasser** vermengen, um eine cremige **Sauce** zu kreieren. Ggf. mehr **Pastawasser** zugeben. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Zitronensaft** abschmecken. Die **Feta-Gemüse-Penne** auf Teller verteilen und mit der **Gremolata** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#) [Snapchat](#) [TikTok](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Signal](#) [Messenger](#) [Email](#) [Phone](#) [Print](#) [Share](#) [Copy](#) [Close](#) [Back](#) [Home](#) [Search](#) [Filter](#) [Sort](#) [Grid](#) [List](#) [Map](#) [Satellite](#) [Street View](#) [Layers](#) [Settings](#) [Help](#) [Feedback](#) [Privacy](#) [Terms](#) [About](#) [Contact](#) [Partners](#) [Sponsors](#) [Advertise](#) [Join](#) [Log out](#) [Sign in](#) [Create account](#) [Reset password](#) [Forgot password](#) [Verify account](#) [Update profile](#) [Edit bio](#) [Edit cover photo](#) [Edit profile picture](#) [Delete account](#) [Report user](#) [Block user](#) [Unblock user](#) [Follow user](#) [Unfollow user](#) [Like post](#) [Unlike post](#) [Comment on post](#) [Reply to comment](#) [Share post](#) [Copy link](#) [Embed post](#) [Download post](#) [Print post](#) [Save post](#) [Bookmark post](#) [Add to favorites](#) [Remove from favorites](#) [Add to watchlist](#) [Remove from watchlist](#) [Add to playlist](#) [Remove from playlist](#) [Add to queue](#) [Remove from queue](#) [Add to calendar](#) [Remove from calendar](#) [Add to reminders](#) [Remove from reminders](#) [Add to tasks](#) [Remove from tasks](#) [Add to notes](#) [Remove from notes](#) [Add to bookmarks](#) [Remove from bookmarks](#) [Add to history](#) [Remove from history](#) [Add to favorites](#) [Remove from favorites](#) [Add to watchlist](#) [Remove from watchlist](#) [Add to playlist](#) [Remove from playlist](#) [Add to queue](#) [Remove from queue](#) [Add to calendar](#) [Remove from calendar](#) [Add to reminders](#) [Remove from reminders](#) [Add to tasks](#) [Remove from tasks](#) [Add to notes](#) [Remove from notes](#) [Add to bookmarks](#) [Remove from bookmarks](#) [Add to history](#) [Remove from history](#)