



Zitronige Linsen-Strozzapreti mit Fetakäse

mit Zucchini, Rucola und Mohn



ca. 25min



2 Portionen

Zeit für Pasta! Pasta aus roten Linsen! Diese besondere Kreation ist genau das Richtige für ein schnelles Abendessen mit einem Hauch von Sommer dank mediterraner Zucchini, feinem Fetakäse und einer erfrischenden Sauce mit Zitrone und Petersilie. Das i-Tüpfelchen ist der Mohn!

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 2 Zucchini
- 1 Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. Blaumohn
- 100g Feta ¹
- 50g Rucola

- 1TL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 726kcal, Fett 24.4g,
Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 46.1g



1. Zutaten vorbereiten

4. Zucchini garen

2. Pasta kochen

5. Pasta hinzugeben

A close-up photograph of a black frying pan. Inside the pan, there is a mixture of sliced red chili peppers and minced garlic, which are being stirred with a wooden spoon. The spoon is positioned vertically, with its head resting on the ingredients. The pan's surface is dark and slightly reflective, showing some oil or moisture. The background is out of focus, showing a wooden surface.

3. Peperoni braten



6. Feta zerkrümeln

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Pasta** mit etwas **Rucola** anrichten und mit dem **Feta** garnieren. Mit den **Zitronenspalten** servieren und diese nach Geschmack über der **Pasta** ausdrücken.