



Cremige Feta-Gemüse-Penne

mit Walnussgremolata



ca. 25min



4 Portionen

Wann ist die beste Zeit für Pasta? Na, immer natürlich! Und apropos Zeit: Dieses leckere Gericht der Gattung „Lieblingssessen“ steht innerhalb einer knappen halben Stunde auf dem Tisch. Während du die Penne al dente kochst, schmurgeln Zucchini, fruchtige 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!

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Feta ²
- 500g Kirschtomaten
- 30g Basilikum & Oregano
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Walnuskerne ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 772kcal, Fett 37.6g,
Kohlenhydrate 83.6g, Eiweiß 24.2g



1. Gemüse schneiden



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

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

A top-down view of a kitchen counter. In the foreground, a white rectangular baking dish with red handles is filled with a salad of diced chicken, tomatoes, cucumbers, and green herbs. To the left of the dish is a silver metal measuring cup. To the right is a white plastic pitcher filled with a pale yellow liquid. The background is a plain, light-colored surface.

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.