



## Cremige Feta-Gemüse-Penne

mit Walnussgremolata



ca. 25min



2 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!

- 200g Bio-Penne <sup>1</sup>
- 1 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Feta <sup>2</sup>
- 250g Kirschtomaten
- 15g Basilikum & Oregano
- 1 unbehandelte Zitrone
- 25g Walnusskerne <sup>3</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Energie 846kcal, Fett 45.1g,  
Kohlenhydrate 85.6g, Eiweiß 24.5g



## 1. Gemüse schneiden

#### 4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **250ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



## 2. Gemüse und Feta backen

## 5. Gremolata zubereiten

Die **Walnüsse** in einer kleinen 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 2TL Olivenöl vermengen. Die **Gremolata** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Zitrone vorbereiten

## 6. Fertigstellen & servieren

Das **Feta-Gemüse** aus dem Ofen nehmen, die **Oreganozweige** entfernen. Die **Pasta** mit dem **Feta-Gemüse**, **1 EL Zitronensaft** und **100ml 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.