



Zitronige Spaghetti mit Fetakäse

mit Zucchini, Rucola und Mohn



20-30min



4 Portionen

Zeit für Pasta! 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!

- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 3 Zucchini
- 1 Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Blaumohn
- 200g Feta ²
- 100g Rucola

- 2TL Butter²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 640kcal, Fett 24.6g,
Kohlenhydrate 83.6g, Eiweiß 21.9g



1. Zutaten vorbereiten

4. Zucchini garen

2. Pasta kochen

5. Pasta hinzugeben

A close-up photograph of a black frying pan containing a mixture of sliced red chili peppers and minced garlic. A wooden spoon is positioned in the center of the pan, stirring the ingredients. The pan's surface is dark and shows some oil. The background is slightly blurred, 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.