



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.

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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 6 Portionen.

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

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



1. Gemüse schneiden



4. Pasta kochen

2. Gemüse und Feta backen



5. Gremolata zubereiten

3. Zitrone vorbereiten

6. Fertigstellen & 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.    **#marleyspooning**