



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 Walnusskerne ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 772kcal, Fett 37.1g,
Kohlenhydrate 85.6g, Eiweiß 23.2g



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**