



Zitronige Linsen-Strozzapreti mit Fetakäse

mit Zucchini, Rucola und Mohn



20-30min



4 Portionen

Zeit für Pasta! Pasta aus roten Linsen! 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!

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 3 Zucchini
- 1 Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Blaumohn
- 200g Feta ¹
- 100g Rucola

- 2TL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 24.2g,
Kohlenhydrate 74.9g, Eiweiß 45.2g



1. Zutaten vorbereiten

4. Zucchini garen

A person wearing a white apron with the words 'BARLEY SPOON' and a spoon icon is holding a bundle of uncooked spaghetti over a large pot of water. The background is a brick wall.

2. Pasta kochen

5. Pasta hinzugeben

A close-up photograph of a black frying pan. Inside the pan, there is a mixture of finely chopped red chili peppers and minced garlic, which are being stirred with a wooden spoon. The spoon is positioned vertically, with its head resting in the mixture. The pan's surface is dark and shows some oil or moisture. 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.