



Linsen-Strozzapreti mit Feta

mit cremiger Sauce und 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 Pasta 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!

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 2 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Feta ¹
- 500g Kirschtomaten
- 30g Basilikum & Oregano
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Walnusskerne ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 843kcal, Fett 36.8g,
Kohlenhydrate 77.0g, Eiweiß 46.5g



1. Gemüse schneiden



4. Pasta kochen

A top-down view of a white rectangular dish with red handles, filled with a salad of diced cucumbers, cherry tomatoes, crumbled white cheese, and fresh green herbs.

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**