

# MARLEY SPOON



## RS Paprika-Bohnen-Gemüse mit Feta

auf Pesto-Risoni mit Sonnenblumenkerne



ca. 25min



2 Portionen

Risoni sind schon eine geniale Sache, ganz besonders dann, wenn man sich mal wieder nicht entscheiden kann: Reis oder Nudeln? Denn die leckeren reisförmigen Hartweizennudeln sind die perfekte Kombination aus beidem! So passen sie hervorragend zu einem aromatischen Kräuterpesto und lassen sich ebenso gut mit würzig mariniertem, im Ofen gegartem Gemüse kombinieren. Als Topping glänzen Feta, Oliven und Sonnenblumenkerne.

## Was du von uns bekommst

- 200g Risoni <sup>1</sup>
- 1 Paprika
- 250g grüne Bohnen
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 25g Sonnenblumenkerne
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 50g Feta <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, ggf. nur die eigene Portion mit Oliven garnieren.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 813kcal, Fett 40.8g,  
Kohlenhydrate 88.7g, Eiweiß 22.6g



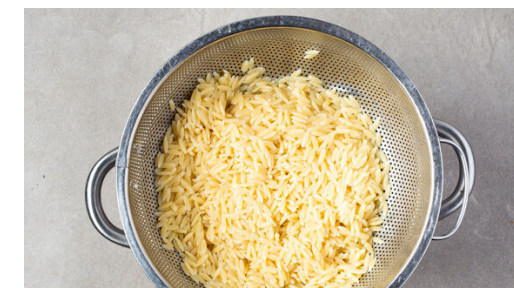
### 1. Paprika schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



### 2. Gemüse rösten

Die Enden der **Bohnen** abschneiden. Die **Paprika** und **Bohnen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 12-15Min. im Ofen rösten, bis die **Bohnen** goldbraun sind und das **Gemüse** gar ist.



### 3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Sonnenblumenkerne rösten

Die \_\_ Sonnenblumenkerne\_\_ in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



### 5. Pesto vorbereiten

Die **½ der Petersilie** samt Stängeln grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Oliven** in Ringe schneiden.



### 6. Zutaten pürieren

Die \_\_ Sonnenblumenkerne, die \_\_ **Petersilie** und den **Knoblauch** mit 1EL Essig und 2EL Olivenöl in einem hohen Gefäß pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Pesto** mit der **Pasta** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben und erneut abschmecken. Mit dem **Gemüse** anrichten, den **Feta** darüberkrümeln und mit den **Oliven** garniert servieren.