



## Paprika-Bohnen-Gemüse mit Feta

auf Pesto-Risoni mit gerösteten Kürbiskernen



ca. 25min



3-4 Personen

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 beispielsweise hervorragend zu einem aromatischen Kräuterpesto und lassen sich ebenso gut mit würzig mariniertem, im Ofen gegartem Gemüse kombinieren. Als Topping glänzen Feta, Oliven und Kürbiskerne.



## Was du von uns bekommst

- 400g Risoni <sup>1</sup>
- 2 rote Paprika
- 2 Packungen grüne Bohnen
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Kürbiskerne
- 30g Basilikum, Minze & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Packungen Fetakäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitronenpresse
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 30.9g, Kohlenhydrate 87.6g, Eiweiß 22.6g



### 1. Gemüse schneiden

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



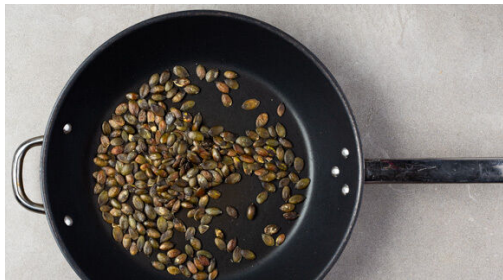
### 2. Gemüse rösten

Die **Paprika** und **Bohnen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen 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 7-10Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Kürbiskerne anrösten

Die **Kürbiskerne** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



### 5. Pesto vorbereiten

Das **Basilikum** und die **Petersilie** samt Stängeln grob schneiden. Die **Minzeblätter** abzupfen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Zitrone** mit etwas Druck auf der Arbeitsfläche rollen, dann halbieren und auspressen. Die **Oliven** in Ringe schneiden.



### 6. Zutaten pürieren

Die **Kürbiskerne**, die **Kräuter** und den **Knoblauch** mit 2-3EL Zitronensaft und 3EL 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.