MARLEY SPOON



Pasta-Gratin mit Bio-Hähnchen und Feta

griechische Art mit Tomaten-Oliven-Salat

30-40min 4 Portionen

Regenwetter im Sommer? Kommt auch mal vor. Wenn dann etwas Leckeres im Ofen vor sich hin brutzelt, liegt der Gedanke nahe, sich selbst zum Faulenzen dazuzulegen. Aber seltsame Wünsche beiseite, nie würden wir unserem herzhaften Pasta-Gratin mit gebratenem Bio-Hähnchen, buntem Gemüse und cremigem Feta seinen Platz streitig machen wollen! Denn dieses Wonnemahl ist alles, was wir zum Glücklichsein brauchen.

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne [1]
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 200g Feta [2]
- 500g Kirschtomaten
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1093kcal, Fett 56.3g, Kohlenhydrate 92.7g, Eiweiß 50.0g



1. Zucchini braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zucchini** in 1–2cm große Würfel schneiden und mit dem **Knoblauch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer ca. 2Min. anbraten.



2. Sauce vorbereiten

Die **Crème fraîche** unterrühren und die **Zucchini** abgedeckt bei mittlerer Hitze noch ca. 5Min. garen. Dann in ein hohes Püriergefäß füllen, die Pfanne auswischen.



3. Gemüse und Fleisch braten

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit der **Paprika** und **¾ der Zwiebeln** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz 6–7Min. bei mittlerer Hitze braten, bis das **Fleisch** fast gar ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



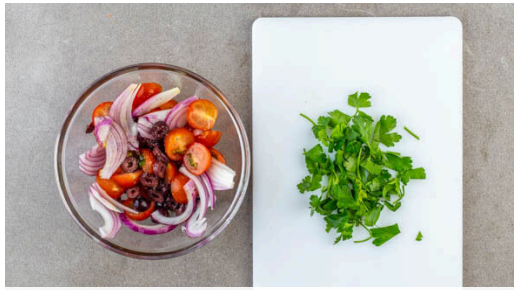
4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und ca. 6Min. kochen lassen. Die **Pasta** soll noch nicht ganz gar sein. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



5. Gratin backen

Die **Zucchini** mit einem Stabmixer pürieren. Die **Sauce** ggf. mit etwas Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Gemüse-Fleisch-Mischung** unter die **Pasta** mengen. Die **Pasta** in eine Auflaufform geben. Den **Feta** mit der Fingern grob zerkrümeln, auf der **Pasta** verteilen und die **Pasta** ca. 10Min. im Ofen überbacken.



6. Salat zubereiten

Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Oliven** in Ringe schneiden. 2EL Olivenöl und 2EL Essig mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren und die **Tomaten**, die **Oliven** und die **übrigen Zwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken. Das **Gratin** mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Tomatensalat** 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**