

MARLEY SPOON



Zitronige Spaghetti

mit Zucchini, Feta, Peperoni und Mohn



20-30Min.



3-4 Personen

Zeit für Pasta! Diese besondere Kreation ist genau das Richtige zum Abendessen. Für einen Hauch von Sommer sorgen hier mediterrane Zucchini, Feta und eine erfrischende Sauce mit Zitronen. Das I-Tüpfelchen ist der Mohn!

Was du von uns bekommst

- Spaghetti, Iris ¹
- 4 Zucchini
- 2 Päckchen Butter ⁷
- Frische Petersilie
- 1 Packung Rucola
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 1 milde, rote Peperoni
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Blaumohn

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 760.0kcal, Fett 34.7g, Eiweiß 28.4g, Kohlenhydrate 80.1g



1. Zutaten vorbereiten

Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. **Peperoni** fein hacken, wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger und entfernt die Kerne. **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Petersilie** von den Stängeln zupfen, fein hacken. Schale der **Zitrone** abreiben.



4. Zucchini garen

Die **Zucchini** mit in die Pfanne geben und weitere ca. 2-3Min. mitbraten, bis die **Zucchini** weich ist. **Butter** sowie ca. 50ml **Nudelwasser** hinzugeben und gut verrühren, sodass die Sauce bindet. Anschließend den **Mohn** unterheben.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin ca. 10-12Min. al dente kochen. Ca. 100ml **Nudelwasser** abschöpfen, dann durch ein Sieb abgießen.



5. Pasta hinzugeben

Nun die **Pasta** in die Pfanne geben, mit **Zitronenabrieb**, der **Petersilie** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die **Pasta** in die Pfanne geben, mit **Zitronenabrieb**, der **Petersilie** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Ggfs. mehr Nudelwasser beifügen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.



3. Knoblauch braten

Inzwischen in einer großen Pfanne 2-3EL Olivenöl mittelhoch erhitzen, den **Knoblauch** und die **Peperoni** darin ca. 1Min. anschwitzen. Wer es nicht so scharf mag, kann die **Peperoni** weglassen!



6. Servieren

Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Pasta** auf Teller verteilen, den **Käse** mit den Händen zerkrümeln und zusammen mit dem **Rucola** über der Pasta verteilen. Mit frischem **Zitronensaft** beträufeln.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**