

MARLEY SPOON



Zitronige Spaghetti

mit Feta, Zucchini und Mohn



20-30Min.



3-4 Personen

Zeit für Pasta! Diese besondere Kreation ist genau das Richtige für ein schnelles Abendessen mit einem Hauch von Sommer dank mediterraner Zucchini, feinem Fetakäse und einer erfrischenden Sauce mit Zitrone und Petersilie. Das i-Tüpfelchen ist der Mohn!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Blaumohn
- 3 Zucchini
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Rucola
- 1 rote Peperoni
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 500g Spaghetti ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Butter ⁷

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 849.0kcal, Fett 35.3g, Eiweiß 33.1g, Kohlenhydrate 97.3g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob raspeln. Die **Peperoni** fein hacken. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben.



4. Zucchini garen

Die **Zucchini** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. 1TL Butter und **ca. 50ml Nudelwasser** hinzugeben. Gut verrühren, damit die **Sauce** bindet. Anschließend den **Mohn** einrühren.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** hineingeben und in ca. 10-12Min. bissfest kochen. **Ca. 150ml Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Pasta hinzugeben

Die **Pasta** und die **Petersilie** in die Pfanne geben und unter die **Sauce** heben. Mit **Zitronenabrieb**, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. mehr **Nudelwasser** hinzufügen.



3. Knoblauch braten

Inzwischen den **Knoblauch** und die **Peperoni nach Geschmack** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anschwitzen.



6. Garnieren

Den **Käse** mit den Händen zerkrümeln. Die **Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Pasta** mit etwas **Rucola** anrichten und mit dem **Käse** garniert servieren. Die **Zitronenspalten** nach Geschmack über der **Pasta** ausdrücken.

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**