



Pasta penne met gebakken feta

met courgette en walnootgremolata



ca. 25min



2 personen

Wanneer is het de beste tijd voor pasta? Altijd natuurlijk! En over tijd gesproken, dit heerlijke gerecht staat in iets minder dan een half uur op tafel. Terwijl je de penne kookt, bak je de courgette, tomaten en feta met oregano in de oven. Meng de pasta erdoor, strooi er nog wat walnoot-citroen gremolata over en voilà: aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 1 courgette
- 2 tenen knoflook
- 100g feta ²
- 250g cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 onbehandelde citroen
- 25g walnoten ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 846kcal, vet 44.6g, koolhydraten 87.6g, eiwit 23.5g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in plakjes. Pel de **knoflook** en hak grof.



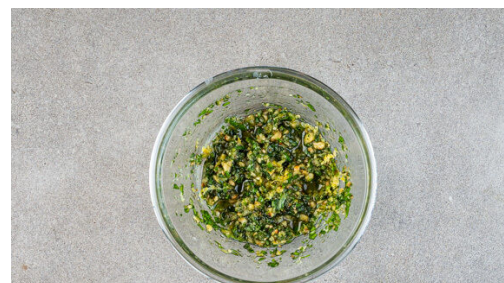
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **250ml kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



2. Groente en feta bakken

Verkrumel de **feta** met je vingers of een vork. Doe de **feta**, **cherrytomaten** en **courgette** in een grote ovenschaal, meng met de **knoflook** en 2el olijfolie en voeg de **oreganotakjes** toe. Zorg ervoor dat de **takjes** bedekt zijn met de **groente** zodat ze niet aanbranden. Zet de ovenschotel in de voorverwarmende oven en bak 20-22min.



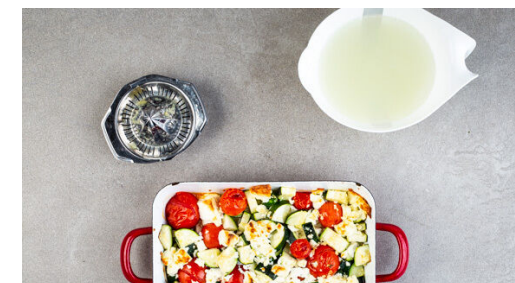
5. Gremolata maken

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en laat kort afkoelen. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze samen met de **walnoten** en de **citroenrasp** fijn. Meng met 2tl olijfolie en breng de **gremolata** op smaak met een snuf peper en zout.



3. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit.



6. Afmaken en serveren

Neem de **fetagroente** uit de oven en verwijder de **oreganotakjes**. Meng de **pasta**, de **fetagroente**, **1 el citroensap** en **100ml pastawater** tot een romige **sous**. Voeg evt. meer **pastawater** toe. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **citroensap**. Verdeel de **pasta** over borden en serveer gegarneerd met de **gremolata**.