



Romige 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 penne ¹
- 1 courgette
- 2 tenen knoflook
- 150g feta ⁷
- 250g cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 citroen
- 25g walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 917kcal, vet 50.6g, koolhydraten 87.7g, eiwit 27.5g



1. Groenten snijden

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



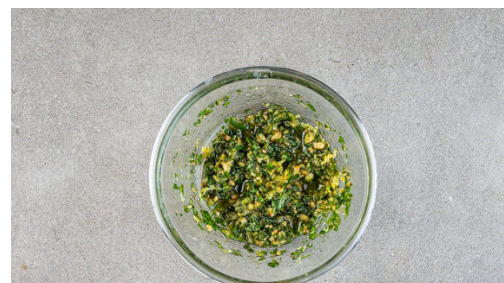
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Vang **250ml pastawater** op bij het afgieten. Giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



2. Groenten en feta bakken

Verkruimel de **feta** en doe in een grote ovenschaal met de **cherrytomaten** en de **courgette**. Hussel om met de **knoflook**, 2el olijfolie en schep de **oreganotakjes** erdoor. Zorg ervoor dat de **takjes** bedekt zijn met de **groenten** zodat ze niet aanbranden. Zet de ovenschotel in de voorverwarmende oven en bak 20-22min.



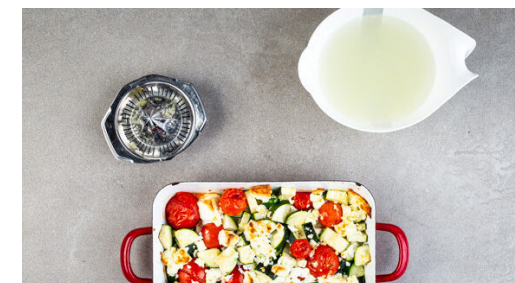
5. Gremolata maken

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



3. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit.



6. Afmaken en serveren

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