

Mediterraner Nudelsalat mit Grillkäse

Ofenzucchini, Spinat und Basilikumdressing

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 1098 kcal • Tag 3 kochen



-  Grillkäse Zypriotischer Art
-  Knoblauchzehe
-  Penne
-  Zucchini
-  Tomate
-  Basilikum
-  Oregano
-  rote Zwiebel
-  Basilikumpaste
-  Mayonnaise
-  Zitrone, gewachst
-  Joghurt
-  Babyspinat



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 großen Topf mit Deckel, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und 1 Gemüseribe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillkäse Zypriotischer Art 7	200 g	300 g**	400 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Penne 15	270 g	360 g	500 g
Zucchini DE NL ES MA IT	1	2	2
Tomate NL ES BE PL MA	1	2	2
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
rote Zwiebel DE	1	2	2
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	30 ml
Mayonnaise 8 9	17 ml	34 ml	34 ml
Zitrone, gewachst ES ZA AR	1	1	2
Joghurt 7	75 g	100 g	150 g
Babyspinat	75 g	75 g	100 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 590 g)
Brennwert	777 kJ/186 kcal	4593 kJ/1098 kcal
Fett	8,85 g	52,32 g
– davon ges. Fettsäuren	3,48 g	20,59 g
Kohlenhydrate	18,38 g	108,73 g
– davon Zucker	2,63 g	15,54 g
Eiweiß	7,35 g	43,46 g
Salz	0,547 g	3,236 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf **15** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

BE: Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **IT:** Italien **ZA:** Südafrika

AR: Argentinien



1 Gemüse backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Enden der **Zucchini** abschneiden, **Zucchini** längs halbieren und in 1 cm dünne Halbmonde schneiden.

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. **Zucchini** und **Zwiebel** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. **Gemüse** auf der mittleren Schiene im Backofen für 15 – 20 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



4 Tomaten zubereiten

Zitrone heiß abwaschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Zitrone** halbieren und in 6 [6 | 12] Spalten schneiden.

Tomate halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in dünne Spalten schneiden.



2 Halloumi backen

Blätter vom **Oregano** abzupfen und grob hacken.

Grillkäse in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in einer großen Schüssel mit **Oregano** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** vermischen.

Grillkäse in den letzten 10 Min. der Gemüse-Backzeit mit auf das Backblech geben und mitbacken, bis der **Grillkäse** goldbraun ist.



5 Dressing zubereiten

Knoblauch abziehen.

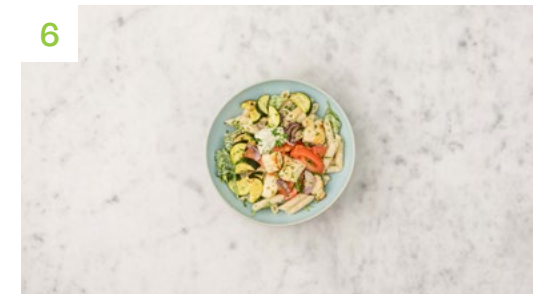
Basilikum fein hacken.

Joghurt in eine kleine Schüssel geben, **Knoblauch** dazupressen, **Basilikumpaste**, **Mayonnaise**, Hälfte vom **Basilikum** und **Saft** von 2 [3 | 4] **Zitronenspalten** zugeben, verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 Penne kochen

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen. **Penne** darin 7 – 9 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb gießen und ein wenig mit kaltem **Wasser** abschrecken.



6 Anrichten

In der großen Schüssel aus Schritt 2 **Penne** mit der Hälfte des **Dressings**, **Zitronenabrieb** und **Babyspinat** vermengen.

Pastasalat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und auf Teller verteilen. **Ofengemüse** und **Tomaten** dazu anrichten und mit **Grillkäsewürfeln** und **Basilikum** toppen. Mit restlichem **Dressing** und **Zitronenspalten** genießen.

Guten Appetit!