



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Penne mit Zucchini, Spinat und Schafkäse

für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Penne
- 2 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 200 g Kirschtomaten
- 80 ml Tomatenmark
- 400 g Spinat
- Basilikum
- 200 g Schafkäse
- Bratöl
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Wasser aufsetzen und Penne, sobald es kocht, hinzufügen. Nach Packungsanleitung kochen. Dann Zwiebel fein schneiden, Tomaten halbieren und Zucchini in kleine Stücke schneiden. Etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Zucchini und Tomaten hinzufügen. Dünsten, bis alle Zutaten gar sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Tomatenmark hinzufügen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Jetzt den Spinat unterheben.

Vor dem Abgießen der Penne kann nach Bedarf ein Esslöffel des Pastawassers in die Soße gegeben werden – das bindet die Flüssigkeit ein wenig. Jetzt die Nudeln abgießen und mit Soße vermengen. Feta in Würfel schneiden und ebenfalls unterheben. Anrichten und nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren. Guten Appetit!

