1A+1B

Vegetarian

Nudelsalat mit Ziegenkäse und gegrillter Zucchini

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Tomaten mit ½ EL Olivenöl besprenkeln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech anrichten. Mit etwas Pfeffer und Salz bestreuen und ca. 15-20 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Penne gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Die Zucchini in Streifen hobeln. Mit ½ EL Olivenöl bestreichen und mit etwas Salz würzen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Zucchinistreifen gar grillen. Die Penne abgießen, etwas abkühlen lassen und mit dem restlichen Olivenöl vermengen. Penne, Ziegenkäse, Zucchinistreifen und Tomaten auf einem Teller verteilen und mit Balsamicoessig, frischer Minze und Basilikum abschließen. Mit einer Zitronenspalte servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle penne
- [ ] 15 g frischer Ziegenkäse
- [ ] 70 g Zucchini
- [ ] 30 g Kirschtomaten
- [ ] 1 Zitronenspalte
- [ ] 1 EL Balsamicoessig
- [ ] 2 EL Olivenöl
- [ ] 1 Zweig frische Minze
- [ ] 1 Zweig frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**363 kcal**
Kohlenhydrate	**11 g**
Fett	**23 g**
Ballaststoffe	**4 g**
Eiweiß	**24 g**