

Rezept

One Pot Penne mit Erbsen und Feta

Ein Rezept von One Pot Penne mit Erbsen und Feta, am 31.05.2023

Zutaten

200 g Penne	Salz
100 g TK-Erbsen	1 kleine Zwiebel
1 EL Butter	1 EL Olivenöl
1 EL Mehl	200 ml Milch
150 g Feta	Pfeffer
2 Stängel Minze	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Die Penne in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. 1 Min. vor Ende der Kochzeit die Erbsen in den Topf geben, mitkochen und dabei auftauen lassen. Dann Penne und Erbsen in ein Sieb abgießen und beiseitestellen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter und Olivenöl in den Topf geben und erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin 2 Min. anschwitzen. Das Mehl hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Die Milch langsam dazugießen und unterrühren. Die Sauce unter Rühren weiterköcheln lassen, bis sie leicht angedickt ist.
3. 100 g Feta hinzufügen und unterrühren. Penne und Erbsen mit der Sauce im Topf mischen und erwärmen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minze waschen, trocken schütteln und hacken. Penne mit Minze und übrigem Feta bestreuen und servieren.