ADEG
Land aufs Herz.

Rotkraut-Pasta mit Maroni, Zwetschken, Rucola Feta

30 Min. | leicht | 4 Personen

ohne Nüsse | zuckerfrei | Vegetarisch

Schritt 1

Rotkraut in einem Topf erwärmen. Die Pasta laut Packungsanleitung in gesalzenem Wasser kochen. Zwetschken in Spalten schneiden. Maroni halbieren und Feta grob zerbrechen. Petersilie und Rucola schneiden.

Schritt 2

Die Pasta abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. 100 ml Kochwasser zum Rotkraut geben.

Schritt 3

Pasta mit Rotkraut, Zwetschken, Maroni, Petersilie und Rucola vermengen. Anrichten, mit Feta bestreuen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zutaten

- 250 g gekochtes Rotkraut
- 500 g Pasta nach Wahl (z.B. Penne)
- 10 Stück Zwetschken
- 100 g gegarte Maroni
- 100 g Feta
- 2 Bund Petersilie
- 1 Handvoll Rucola

Außerdem

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

ADEG Kochtipp

Wer möchte, kann die Pasta zusätzlich mit ein paar Tropfen Kernöl verfeinern.