



LIEBLINGS- REZEPTE



SCHNELLE PASTA MIT FETA

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Vollkorn-Spaghetti
- 150 g Cocktailtomaten
- Basilikumblätter
- 3 EL Oliven
- 150 g Feta
- 1/2 Zitrone
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen und Nudeln „al-dente“ kochen. Die Tomaten würfelig schneiden. Die Oliven klein hacken. Alles in eine Pfanne mit Olivenöl geben und kurz anbraten. Abschließend den Feta in kleine Würfel schneiden und mit dem Basilikum in die Pfanne geben.

In der Zwischenzeit die Nudeln abtropfen lassen und mit ein wenig Olivenöl vermischen, salzen und pfeffern, ein bisschen Zitronensaft darüber geben. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit dem Gemüse abmischen.