



NUDELSALAT MIT OLIVEN UND FETA

🕒 20 min 😊 Leicht
Garzeit ca. 20 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

400 g Tagliatelle
Salz
1 Zwiebel
1– 2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
400 g stückige Tomaten, Dose
1 TL getrockneter Oregano
300 g MinusL Feta
80 g schwarze Oliven
Pfeffer, aus der Mühle
Zucker
1 Handvoll Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser sehr bissfest garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch häuten, fein hacken und in einer Pfanne in heißem Olivenöl glasig schwitzen. Die Tomaten sowie den Oregano zufügen und ca. 10 Minuten einköcheln lassen.
3. Dann vom Herd ziehen, die Hälfte des Käse hineinbröckeln und die abgetropften Oliven unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
4. Die Pasta unterheben und abkühlen lassen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.
5. Zum Anrichten den Nudelsalat auf Teller verteilen, den übrigen gewürfelten Käse darüber verteilen und mit Basilikum garniert servieren.