

Spaghetti bolognese scharf

Dies ist keine klassische Spaghetti bolognese, sondern eine Variation.

Ich bereite das Gericht mit einer scharfen Sauce zu, da ich vier rote Chilischoten dafür verwende. Außerdem einige Speckstreifen.

Eine Variation ist auch die verwendete Pasta, da ich keine Spaghetti, sondern die sehr ähnlich aussehende Linguine verwende.

Wer übrigens durch dieses Pasta-Gericht Appetit auf weitere Pasta-Gerichte bekommen hat, kann sich gern fertige Pasta-Gerichte von Lieferservices liefern lassen. Deren Qualität ist durchaus akzeptabel. Zum Beispiel vom Lieferservice [deliveroo](#).

Deliveroo bietet kleine und große Gerichte, gesundes Essen, niedrige Preise oder auch Gerichte, die es speziell nur bei Deliveroo gibt. Ob Burger, Pizza oder Sushi, alles kann man bei diesem Lieferservice bestellen. Und es gibt auch eine eigene App für iOS und Android.

Wer jedoch auf selbst Zubereitetes und sehr frische Produkte steht, der kann auch auf den Rezepte-Websites von [lecker.de](#) oder [kochbar.de](#) nachschauen. Dort findet man sehr viele tolle Rezepte. Und ich empfehle natürlich auch immer, in der Suchmaske rechts oben in meinem Foodblog die gewünschten Gerichte einzugeben, dann bekommt Ihr die jeweiligen Rezepte herausgesucht. Empfehlenswert wären hierbei z.B. die Pastagerichte [gebratener Pansen mit Fusilli](#) oder [gebratene Insekten mit Spaghetti](#).

[amd-zlrecipe-recipe:52]

FrISChe Pasta, Teil 3: Geschmälzte Ravioli

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_2.mp4

Für dieses Gericht verwende ich die vor kurzem zubereiteten klassischen Ravioli, die ich portionsweise eingefroren habe. Ich brate sie in Butterschmalz an und salze und pfeffere sie. Dann kommt noch frisch geriebener Parmesan darüber. Fertig ist ein ganze Mahlzeit.

[amd-zlrecipe-recipe:49]

Penne Rigate mit Bihun-Sauce

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video01042017_1.mp4

East meets west. Oder Indonesien trifft Italien.

Hier bediene ich mich einer Fertig-Suppe, und zwar einer Bihun-Suppe, die ich etwas zweckentfremde und eine Sauce daraus zubereite. Ich reduziere sie auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit, um sie sämiger und vom Geschmack her kräftiger zu machen. Und gebe für etwas Frische einige Zutaten wie Paprika, Zucchini, Schalotte und Knoblauch hinzu.

Für etwas Schärfe sorgen zwei rote Chili-Schoten.

Dazu gibt es als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:44]

Spätzle mit Hackfleisch-Gemüse-Sauce

Ein Pastagericht, mit einer leckeren Sauce, für die ich Hackfleisch und Gemüse verwende.

Für die Spätzle verwende ich Pasta aus der Packung, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch Spätzle frisch zuzubereiten.

Für die Sauce verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dazu einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, rote Chili-Schote, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:36]

Fusilli tricolore mit Tomaten-Käse-Sauce

[Spider_Single_Video track="18" theme_id="4" priority="1"]

Heute habe ich einfach einmal experimentiert. Ich hatte noch eine Packung Kochkäse übrig. Mit diesem und zusammen mit passierten Tomaten habe ich eine sehr würzige und sämige Sauce zubereitet. Eine rote Chili-Schote sorgt noch für etwas Schärfe.

Dazu gibt es dreifarbige Pasta, und zwar Fusilli tricolore, mit normalen, roten und grünen Nudeln.

Ein einfaches Gericht, innerhalb von 15 Minuten zubereitet, aber sehr lecker. Und mit sehr viel guter Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:29]

Penne Rigate mit Sugo

[Spider_Single_Video track="12" theme_id="2" priority="1"]

Ein Pasta-Gericht. Mit einem Sugo. Also einer Tomaten-Sauce. Dieses habe ich eigentlich vom Ossobucco alla milanese noch übrig, und ich hatte es in einem Portionsbehälter aufbewahrt, es sind etwa 500 ml.

Aber da dieses Sugo sehr lecker ist, beschreibe ich hier nochmals die Zubereitung des Sugo. So dass man es nachbereiten

kann.

Dazu gibt es original italienische Pasta, und zwar Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:22]

Tagliatelle mit Salami



Leckere Pasta

Ein einfaches Pasta-Gericht, für das man aber diesmal eine Salami gut verwerten kann, man diese also nicht immer nur als Brot-Auflage verspeisen muss.

Ein aromatisches und würziges Gericht.

Ausgebildete Köche entfernen bei frischen Tomaten ja gerne die

Haut durch vorheriges, kurzes Blanchieren, weil die Haut angeblich unverdaulich ist. Ich belasse bei diesem Gericht die Haut an den Tomaten, man wird das Gericht auch in dieser zubereiteten Weise essen können.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 200 g luftgetrocknete Ring-Salami
- 6–8 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Salami in kleinere Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Tomaten dazugeben. Salami hinzugeben und ein wenig mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Penne Rigate mit Käse-Birnen-Sauce



Fruchtig-aromatisch-scharf

Dieses Mal ein leckeres Pasta-Gericht, bei dem ich mit der Sauce experimentiert habe.

Ich hatte noch diverse Käsesorten im Kühlschrank vorrätig, die ich einfach zusammen für die Sauce verwendet habe. Dazu etwas trockener Weißwein für Säure.

Außerdem gebe ich kleingewürfelte Birnen für Fruchtigkeit in die Sauce. Und als Kontrast dazu Chili-Schoten für Schärfe.

Als Käse für die Sauce eignen sich z.B. Mascarpone, Mozzarella, Ricotta, Frisch-Käse, Obazter o.a.

Ich bin vor kurzem auf eine schweizerische Website mit italienischen Rezepten gestoßen, die ich sehr empfehlen kann. Man findet dort Rezepte zu typisch italienischen Gerichten,

wie Teigwaren, Risotto, Antipasti, Salate, Pizza oder Tiramisù. So gibt es dort u.a. leckere [Mascarpone-Rezepte](#), [Mozzarella-Rezepte](#) und [Ricotta-Rezepte](#).

Dieses Gericht ist sicherlich nicht so ganz typisch italienisch, aber bei Pasta mit Sugo darf man ruhig auch einmal experimentieren, was die Sauce anbelangt.

Ausnahmsweise verwende ich zu diesem Gericht auch einmal gesunde Vollkorn-Nudeln, die ich noch vorrätig hatte.

Das Ganze ergibt ein sehr fruchtig-aromatisch-scharfes Gericht, das wirklich sehr schmackhaft ist.

Diesmal garniere ich das Gericht nicht mit frisch geriebenem Parmesan oder kleingewiegter Petersilie, sondern verwende als Variation in der Pfanne kurz angebratene Speck-Streifen.

Mein Rat: Man kann das Gericht auch mit frischen Gnocchi zubereiten, die man in Butter in der Pfanne schwenkt, die Sauce hinzugibt und dann mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Birne
- 150 g Obazter
- 125 g Frisch-Käse (Paprika)
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Vollkorn-Penne-Rigate
- 4 Scheiben Speck
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Speckscheiben quer in breite Streifen schneiden.

Den Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Birne hinzugeben. Frisch-Käse und Obazter ebenfalls hinzugeben. Einen großen Schuss Weißwein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Eine Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Speckstreifen garnieren. Servieren.

FrISChe Pasta, Teil 2: Ravioli mit Pilz-Kapern- Füllung



Leckere Pasta

Für die Ravioli verwende ich wieder den Nudelteig aus dem Grundrezept.

Und für die Füllung verwende ich einfach Champignons und Kapern, so dass die Füllung durch die Kapern eine gewisse Säure erhalten.

Ich serviere diesmal die Ravioli einfach nur mit etwas Worcestershire-Sauce, so dass die Säure der Sauce zur Füllung passt.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Raviolis):

Nudelteig:

- [Grundrezept](#)

Sauce

- Worcestershire-Sauce

Für die Füllung:

- 1 Glas Kapern
- 5–6 große, braune Champignons

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für die Füllung:

Kapern auf ein Schneidebrett geben und kleinhacken.

Pilze sehr klein schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, vermischen oder sogar mit der Gabel etwas zerdrücken.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke ausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Fingern festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit etwas Sauce zusammen in zwei Nudeltellern anrichten.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.

FrISChe Pasta, Teil 1: KlassISChe Ravioli



Leckere Pasta

Eigentlich wollte ich den Nudelteig nach dem Rezept eines Kochs in einer Kochsendung zubereiten, der für den Teig nur Mehl und Eigelbe verwendete. Aber der Teig gelang mir nicht. Also habe ich das Grundrezept für Nudelteig verwendet, das mir ein Foodblog-Kollege mitgeteilt hatte und mit dem mir frISChe Pasta gut gelungen ist:
<https://www.nudelheissundhos.de/2016/09/06/frISChe-pasta/>

KlassISChe Ravioli deshalb, weil ich sie mit einer Füllung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zubereite, die ich auch noch kräftig würze.

Da ja nicht nur der Nudelteig der Ravioli garen soll, sondern auch die Füllung, lasse ich die Ravioli gute 8–10 Minuten im siedenden Wasser ziehen.

Ich bereite frische Pasta aus Nudelteig nur sehr selten zu, weil es doch etwas Aufwand ist. Zudem bin ich wahrlich nicht der allzu große Pasta-Liebhaber, dass ich für jede Art von Pasta wie Maultaschen, Ravioli, Tortellini, Bandnudeln oder Spaghetti einen jeweils eigenen Teig zubereite. Außerdem sind meine Ravioli nicht unbedingt sehr gelungen, sie sind eigentlich nichts für's Auge, sondern eher etwas für den Magen. Aber alle Grundprodukte sind ja vorhanden, wer also mehr Zeit und Geschick mitbringt, kann durchaus auch optisch ansprechende Pasta aus dem Nudelteig zubereiten.



Nichts für's Auge, mehr etwas für den Magen

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Mein Rat: Der Nudelteig darf nicht klebrig sein, aber auch nicht zu fest. Er sollte schön kompakt sein. Wenn er etwas zu klebrig ist, einfach mit einigen Esslöffeln Mehl nachhelfen.

Noch ein Rat: Unbedingt das Arbeitsbrett für die Ablage und Bearbeitung der Nudelplatten etwas mit Mehl bestäuben, die

Nudelplatten bleiben sonst daran kleben.

Ein abschließender Rat: Wer es etwas würziger mag, lässt die Raviolis in siedendem Gemüsefond ziehen und nicht in siedendem Wasser.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Ravioli):

Nudelteig:

- [Grundrezept](#)

Füllung:

- 300 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Tomaten-Sugo:

- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Parmesan

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für das Tomaten-Sugo:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Tomaten dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

Für die Füllung:

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Hackfleisch dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einer Gabel oder der Hand gut verrühren und verkneten.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke herausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Finger festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit dem Sugo zusammen in zwei Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.

Girandole mit Kiwi-Sauce



Ein Pasta-Gericht mit einer süß-scharf-aromatischen Sauce.

Die Sauce stelle ich aus Weißwein her. Für Süße sorgen Kiwis. Für Schärfe rote Chili-Schoten. Und für Aroma frischer Rosmarin.

Ich würze die Sauce ausnahmsweise noch mit einem Gemüse-Brühwürfel. Und zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Dazu gibt es Girandole als saucensüffige Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

250 g Girandole

4 Kiwis

4 rote Chili-Schoten

4 Zweige frischer Rosmarin

trockener Weißwein

1 Gemüse-Brühwürfel

Salz

Pfeffer

Butter

Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Kiwis schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Blättchen von den Rosmarin-Zweigen abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Kiwis einige Minuten darin anbraten. Chilis dazugeben. Dann Rosmarinblättchen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Brühwürfel dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pastat in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

**Tagliatelle acciughe e
capperi**



Leckere Pasta

Ich wollte ein einfaches und schnelles Gericht zubereiten und entschied mich für Pasta. Leider hatte ich kein Gemüse mehr vorrätig, das ich dazu zubereiten könnte. Und auch für ein entsprechendes Pesto fehlte es an Zutaten.

Also entschied ich mich einfach, etwas Sardellenfilets und Kapern zur Pasta zu geben. Und mit etwas Einlegewasser der Kapern bilde ich eine Sauce. Die in Öl eingelegten Sardellenfilets lösen sich fast vollständig im Einweichwasser auf und bilden somit eine würzige Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 100 g Sardellen (1 Glas)
- 100 g Kapern (1 Glas)
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Sardellen grob zerkleinern.

Kochwasser der Pasta abschütten. Etwa Einlegewasser der Kapern dazugeben. Kapern und Sardellen unter die Pasta verrühren.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle napoli



Leckere Pasta

Den Namen dieses Gerichts habe ich den Spaghetti Napoli entnommen, also den Spaghetti nur mit Tomatensauce.

In dieser Weise bereite ich zu. Nur mit gestückelten Tomaten

und Tomatensaft aus der Dose.

Allerdings verfeinere ich die Sauce noch etwas, ich gebe Chilischoten für Schärfe hinein.

Lässt man beim Servieren den geriebenen Parmesan weg, hat man sogar ein veganes Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 4 Chilischoten
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Chilis putzen und quer in Ringe schneiden.

Währenddessen Tomaten in einem kleinen Topf erhitzen. Chilis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta zu den Tomaten geben und alles gut vermischen.

Pastagericht in zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle mit Weinkäse-

Sauce



Leckere Pasta

Ein sehr schmackhaftes, aromatisches Gericht.

Ich bereite mit etwas Weinkäse eine Sauce zu. Natürlich wird die Sauce nicht mit Sahne, sondern passenderweise mit einem Weißwein abgelöscht. Ich peppe die Sauce mit in Butter gebratenen Lauchzwiebeln auf, gebe außerdem für etwas Farbe Petersilie hinzu und ganz zum Schluss vor dem Servieren noch einige Scheiben kleingeschnittenen Schinken.

Für die Pasta verwende ich nur beste italienische Tagliatell, die wirklich vorzüglich mundet.

Mein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also wird die Pasta zur Sauce gegeben, untergemischt und dann in tiefen Nudeltellern serviert.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 250 g Weinkäse
- trockener Weißwein
- 4 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Petersilie
- 6 Scheiben roher Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln schön kross darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Käse dazugeben und im Wein schmelzen. Salzen und pfeffern und Sauce abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schinken dazugeben und unter die Sauce mischen.

Pasta zu der Sauce geben, gut vermischen und auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.

Bandnudeln mit Oliven-Sauce



Sehr würzig und aromatisch

Einfaches Gericht. Pasta mit einer schmackhaften Sauce, die ich mit einigen Oliven noch verfeinere. Dazu frisch geriebenen Parmesan.

Als Pasta wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Das Gericht lässt sich natürlich auch mit schwarzen Oliven zubereiten.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Bandnudeln
- 300 g Frischkäse-Zubereitung Olive (2 Packungen)
- 20 grüne Oliven
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6–7 Min.

Oliven kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser abgießen. Eine kleine Menge des Kochwassers im Topf zurückbehalten. Frischkäse-Zubereitung dazugeben und gut verrühren. Oliven dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Pasta mit Sauce in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tortellini mit Feta



Viel Käse

Ein einfaches Gericht. Zwei Zutaten. Schnell zubereitet.

Wenn man möchte, kann man den Feta einige Minuten im Topf bei den Tortellini belassen, bis er etwas schmilzt.

Es ist ein richtiges Käse-Gericht, zusätzlich zum Feta sind die Tortellini auch noch mit Käse gefüllt.

Mein Rat: Tortellini in Gemüsefond garen, so schmecken sie noch besser.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g frische Tortellini (mit Käse gefüllt)
- 500 ml Gemüsefond
- 400 g Feta

Zubereitungszeit: 5 Min.

Feta in kleine Würfel schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Pasta darin nach Anleitung zubereiten. Fond abschütten.

Feta zu der Pasta geben. Etwas vermischen.

Pasta mit Feta in zwei tiefe Nudelteller geben. Servieren.