

# Spaghetti-Tomaten-Feta-Pfanne

## Für 2 Portionen

250 g Spaghetti	1 Knoblauchzehe	1 m.-große Zwiebel
4 Tomaten	200 g Feta-Käse	Basilikum
Olivenöl	Salz. Pfeffer	

Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen, dann abgießen.

Zwiebeln und Knoblauch hacken und mit einigen Blättern Basilikum in Olivenöl andünsten.

Die gekochten Nudeln hinzugeben und einige Minuten bei starker Hitze anbraten. Die Tomaten und den Feta würfeln und dazugeben. Alles so lange bei mittlerer Hitze braten, bis der Käse gut verlaufen ist. Nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

NN am 21. März 2024