

# 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.

Tipp: Auch gut geeignet um bereits gekochte Spaghettireste zu verwerten.

NN am 13. September 2024