

Rucola-Pasta

Rezeptkiste

Die Kombination aus Rucola und Pilzen mit zitroniger Note schmeckt herrlich zu Nudeln und ist einfach und schnell zubereitet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für ca. 2 Portionen:

- 300 g Nudeln (Spirelli oder Fusilli)
- 150 g Zwiebeln
- 100 g Rucola
- 250 g Steinchampignons
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 180 g Feta
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL flüssiger Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe auf der Verpackung kochen.
2. In der Zwischenzeit 1 Knoblauchzehe sehr klein würfeln. Mit dem Saft der Zitrone, 2 EL Olivenöl, einem TL Honig und etwas Pfeffer und Salz verrühren.
3. Zwiebeln und übrige Knoblauchzehe fein würfeln. Pilze kleinschneiden. Rucola 2x durchschneiden. Feta grob zerkrümeln.
4. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anbraten. Pilze dazugeben und anrösten. Knoblauch unterrühren und kurz mitbraten.
5. Nudeln abtropfen lassen, mit Pilzen, dem angerührten Knoblauch-Zitronenöl, Feta und Rucola vermischen, ggf. nachwürzen.

Ökullus wünscht **Guten Appetit!**