

Pasta mit Kirschtomaten und Feta

Zutaten:

400 g Hartweizengrießnudeln

200 g Feta

2 Dose Kirschtomaten **oder**

300 - 400 g frische Kirschtomaten

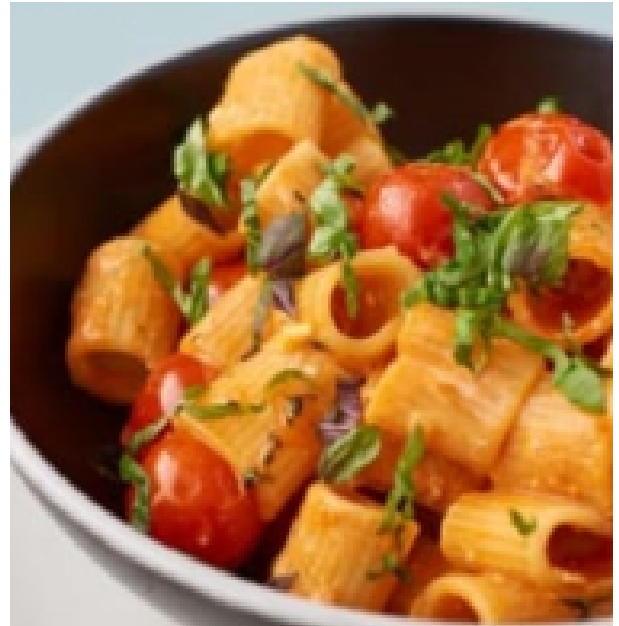
Salz

Pfeffer

FrISChe Kräuter

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit: ca. 20 Minuten



1. Nudeln kochen und nach dem Abgießen 220 ml abschöpfen. Die Nudeln kurz abtropfen lassen.
2. Kräuter waschen und hacken.
3. Eine Pfanne erwärmen und Olivenöl hineingeben. Die Nudeln dazugeben und kurz anbraten, dann die Kirschtomaten mit der Sauce dazugeben.
4. Für ca. 5 Minuten unter Rühren braten, dann den Feta-Käse darüber zerbröseln.
5. Etwas von dem Kochwasser dazugeben und kurz durch rühren. **Die Nudeln sollen nicht schwimmen.**
6. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die fertigen Nudeln in tiefen Tellern anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!