

Barbara Ranetbauer

User

## Zitronenpasta mit Feta

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:



ZEIT: 15 MIN.



In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Pasta nach Packungsangabe bissfest garen. Die Zitronen halbieren, entsaften und den Saft mit dem Olivenöl vermischen, mit Bio-Pfeffer Saltini's würzen. Feta zerkrümeln und zur Seite stellen. Die Pasta mit der Zitronen-Olivenöl-Mischung vermengen und auf die Teller verteilen. Feta und Minze drüberstreuen, mit Bio-Pfeffer Saltini's eventuell nachwürzen.

ZUTATEN



Zutaten für 4 Personen:

500 g Pasta

2–3 Zitronen

6 EL Olivenöl

250 g Feta

3 EL gehackte Pfefferminzblätter

Bio-Pfeffer Saltini's nach Geschmack