

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