Rezept

Griechische Käsesauce

Ein Rezept von Griechische Käsesauce, am 11.11.2026

Zutaten

200 g	Schafkäse (Feta)
4	eingelegte Weinblätter (im türkischen Lebensmittelladen oder im gut sortierten Supermarkt)
	frisch gemahlener Pfeffer
50 g	schwarze Oliven mit Stein
1 TL	getrocknete Kräuter der Provence
	Salz
4 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Käse grob würfeln und mit einer Gabel krümelig zerdrücken. Oliven entsteinen und in feine Streifen schneiden. Weinblätter längs in etwa 2 cm breite Streifen, dann quer in sehr feine Streifen schneiden. Käse, Oliven und Weinblätter mit den Kräutern mischen. Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.

2. Wenn die Nudeln noch etwa 3 Min. brauchen, das Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Käsemischung dazugeben und 2-3 Min. bei schwacher Hitze leicht erwärmen – sie soll nicht braten. Mit Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce mischen.