

Rezept

## Griechische Käsesauce

Ein Rezept von Griechische Käsesauce, am 19.04.2024

### Zutaten

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