

Rezept

## Mike'S Onion-Feta-Pasta

Ein Rezept von Mike'S Onion-Feta-Pasta, am 28.03.2025

### Zutaten

2	weiße Zwiebeln	100 ml	Olivenöl
500 g	Spaghetti		Salz
200 g	Feta-Käse (am besten der echte vom Schaf)		schwarzer Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. > Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und im Öl etwa 5 Minuten unterm Deckel sanft dünsten. Am Ende den Deckel abnehmen und die Zwiebeln leicht bräunen lassen.

---

2. > 5 l Wasser in einem großen hohen Topf aufkochen. Spaghetti und 5 TL Salz hineingeben, die Nudeln in 8-10 Minuten bissfest kochen. Den Käse nicht zu grob zerbröseln.

---

3. > Die Nudeln in ein Sieb mit einer Schüssel darunter abgießen, abtropfen lassen, Wasser weggießen. Spaghetti in der Schüssel mit Zwiebelöl und Feta mischen. Salzen, pfeffern.