

Rezept

Mike'S Onion-Feta-Pasta

Ein Rezept von Mike'S Onion-Feta-Pasta, am 08.06.2023

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.