

## Rezept

# Nudeln mit Lauch und Feta

Ein Rezept von Nudeln mit Lauch und Feta, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Tomaten	<b>1</b> grüne Chilischote
<b>1/4 Bund</b> Petersilie	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver gemahlener Pfeffer	Salz
<b>1 EL</b> Schwarzkümmelsamen	<b>2-3 Stangen</b> Lauch (kommt drauf an, wie dick sie sind)
<b>150 g</b> Schafkäse (Feta)	<b>400 g</b> Makkaroni oder kurze Röhrchennudeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in ganz kleine Würfel schneiden oder hacken, dabei die Stielansätze entfernen. Chilischote waschen und aufschlitzen, Stiel abschneiden, Kerne rauslösen. Chili fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und auch ganz fein hacken.
2. Die Tomaten mit Chili, Petersilie und 1 EL Öl mischen und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
3. Wurzelbüschel vom Lauch abschneiden. Lauch der Länge nach aufschlitzen und unter fließendem kaltem Wasser gut waschen, auch zwischen den Blattschichten. Lauch in etwa 1/2 cm breite Streifen schneiden.
4. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen – am besten in einer Alugusspfanne mit Antihaft-Versiegelung, die die Hitze gut speichert und verteilt. Den Lauch darin mit dem Schwarzkümmel bei schwacher Hitze 5-10 Minuten dünsten, bis er bissfest ist. Dabei immer mal wieder durchrühren.
5. Gleichzeitig für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Lange Nudeln in Stücke brechen. Die Nudeln im kochenden Wasser nach Packungsaufschrift al dente garen.
6. Schafkäse zerkrümeln und zum Lauch geben. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit den Tomaten unter den Lauch mischen. Gut durchrühren, in vorgewärmten Tellern servieren.