Rezept

One-Pot-Linguine mit Lauch und Feta

Ein Rezept von One-Pot-Linguine mit Lauch und Feta, am 09.06.2025

Zutaten

2 Stangen	Lauch
2 EL	Olivenöl
200 g	Linguine (ersatzweise Spaghetti)
	Pfeffer
50 g	grüne Oliven (entsteint)
6	getrocknete Tomaten (in Öl) + 2 EL Einlegeöl
1 TL	Kräuter der Provence
	Salz
180 g	Schafskäse (Feta)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 875 kcal, 49 g F, 30 g EW

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, auch zwischen den Blattschichten gründlich waschen und in Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

2. Tomaten- und Olivenöl in einem Topf erhitzen. Lauch und Tomatenstreifen zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. anschwitzen. Kräuter der Provence und Linguine zugeben, 600 ml Wasser angießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Aufkochen und dabei die Nudeln nach und nach unter Wasser drücken. Alles bei kleiner bis mittlerer Hitze nach Packungsanweisung der Nudeln ca. 10 Min. köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft, noch etwas Wasser nachgießen.

4. Inzwischen den Feta zerbröseln. Die Oliven in Scheiben schneiden. 2 Min. vor Ende der Garzeit den Feta unterrühren, sodass er schmilzt und sich mit der Sauce verbindet. Sobald die Nudeln bissfest sind und die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen haben, alles noch einmal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Pasta mit den Olivenscheiben bestreut servieren.