

## Rezept

# Penne mit Fetasauce

Ein Rezept von Penne mit Fetasauce, am 20.06.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Penne	Salz
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>100 g</b> weicher Schafkäse (Feta)
<b>100 g</b> saure Sahne	<b>2</b> Eier
<b>2 TL</b> Honig	<b>3</b> Schalotten
<b>16</b> Cocktailtomaten	<b>2 EL</b> schwarze Oliven ohne Stein
<b>8 Blatt</b> frische Minze	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>50 ml</b> Brühe (Instant)	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Feta mit der Sahne, den Eiern, dem Honig, der Zitronenschale und 3 EL Wasser pürieren.
3. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die Oliven in Ringe schneiden. Die Minze waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.
4. Die Schalotten in einer großen Pfanne in dem Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Die Tomaten und die Oliven hinzufügen und 1-2 Min. in der Pfanne schwenken. Die Brühe dazugeben.
5. Die Nudeln und die Fetamischung zur Tomaten-Oliven-Sauce geben. Alles gut vermischen und unter gelegentlichem Rühren 2-3 Min. zugedeckt garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Minze bestreut servieren.