



Pasta mit getrockneten Tomaten, Salbei & Feta

von Bettina Breiter

Für 4 Personen, Zubereitung: 15 Minuten

Zutaten:

500 g Pasta
2 Schalotten
5 Knoblauchzehen
30 grosse Salbeiblätter
5 EL Olivenöl
250 g getrocknete Tomaten
200 g Feta
Chiliflocken
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

1. Pasta al dente garen.
2. In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauchzehen fein hacken. Salbeiblätter klein schneiden. Alles zusammen mit dem Olivenöl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze andämpfen.
3. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und ebenfalls in die Bratpfanne geben. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.
4. Pasta abschütten und zurück in die Pfanne geben. Feta in Stücke zupfen und zu den Pasta geben. Salbei-Tomaten-Mischung dazu geben und alles gut mischen. Nach Bedarf nochmals abschmecken und servieren.

Zur Person:

Bettina Breiter kocht und isst leidenschaftlich gerne und betreibt seit 2015 erfolgreich ihren Foodblog Steamhaus. Ihre Rezepte sind speziell für Kombi-Steamer und Dampfgarer, können aber auch auf herkömmliche Art gekocht werden. Besuchen Sie ihren Blog: www.steamhaus.ch