

Penne mit Spinat + Feta

Zutaten:

250 g Penne
1 Stk. Knoblauchzehe
1 Stk. Zwiebel
250 g Blattspinat
1 EL Öl
5 kl. Tomaten
5 g Basilikum
150 g Feta
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer



Zubereitung

Penne in Salzwasser al dente garen, abseihen und warm halten. Knoblauch und Zwiebel schälen und klein hacken. Blattspinat klein schneiden. Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel anbraten. Dann Spinat dazugeben. Die Penne unterheben. Etwas Basilikum fein hacken. Tomaten vierteln und untermischen. Feta würfeln und dazu fügen. Alles gut erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Nudeln

