

Cabanossi - Nudeln mit Feta - Käse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Spaghetti (L)
150	Gramm	Cabanossi (L)
100	Gramm	Feta- Käse
1	Dose	Stückige Tomaten (375 g)
1		Zucchini
1	Essl.	Öl
Einige	Zweige	Thymian
		Salz, Pfeffer, Oregano

Anleitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 6-8 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen und warm halten.

Für die Soße von der Cabanossi die Haut abziehen, Wurst in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, putzen und in Stücke schneiden. Cabanossi im heißen Öl anbraten. Zucchini kurz mitdünsten. Tomaten zufügen, erhitzen, mit Salz und Oregano würzen. Feta würfeln. Mit den Thymianblättchen auf die Soße geben und zu den Nudeln servieren.