

Spaghetti mit Fetasauce

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Spaghetti
1		Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
200	ml	Süße Sahne
80	ml	Passierte Tomaten
100	Gramm	Feta
1	Teel.	Bis 1 EL gekörnte Gemüsebrühe Pfeffer Italienische Kräutermischung Margarine oder Öl

Anleitung:

Die Spaghetti in ausreichend Salzwasser al dente kochen. Die Zwiebel in Würfel schneiden, den Knoblauch pressen und in etwas Margarine oder Öl glasig dünsten. Mit der Hälfte der Sahne ablöschen. Dann die passierten Tomaten dazugeben und etwas köcheln lassen. Die restliche Sahne zugeben. Den Feta in Würfel schneiden und in der Sauce schmelzen lassen. Zum Schluß die Brühe zugeben (sparsam dosieren, durch den Feta ist die Sauce schnell versalzen), ebenso die Kräuter und mit Pfeffer abschmecken.

Alles noch ein paar Minuten ziehen lassen.