

Dreifarbige - Nudeln mit Feta

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Nudeln, dreifarbig
3		Fruehlingszwiebeln Duenn geschnitten
1		Knoblauchzehe; zerdrueckt
75	Gramm	Bohnen, franzoesisch Diagonal geschnitten
125	Gramm	Pilze geschnitten
1	groß.	Zucchini geschnitten
1		Paprikaschote; gelb entkernt, gehäutet, -- geschnitten
200	Gramm	Feta Würfel in Oel Abtropfgewicht Gewürze

Anleitung:

Die Nudeln laut Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen, beiseite Stellen. In etwas Feta-Oel die Fruehlingszwiebeln und den Knoblauch anbraten. Die Bohnen, Pilze, Zucchini und Paprika dazugeben, unter staendigem Ruehren 3 min. kochen. Feta-Wuerfel abtropfen lassen, Oel auffangen, Dazugeben und weitere 2 min. braten. Am Schluss die Nudeln zufuegen Und 2 min. braten. Mit Gewuerzen abschmecken