

Feta Makkaroni

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Makkaroni
200	Gramm	Feta-Würfel in Oel
4	Essl.	Petersilie; frisch gehackt
		Salz
		Knoblauch; gehackt
2	Essl.	Oel aus dem Feta-Glas

Anleitung:

Die Kaesewuerfel abgiessen und das Oel auffangen. Die Makkaroni in einem grossen Topf mit Wasser, dem Salz und Oel (aus Dem Feta-Glas) zugegeben wurde, ca. 12-15 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Feta-Wuerfel mit der frischen Petersilie und Dem gehackten Knoblauch vermischen. In einem Topf das abgegossene Oel und die Makkaroni hineingeben, Umruehren.

Die Nudeln auf Teller verteilen und jeweils etwas von der Kaesemischung darueber verteilen und im Ofen 10 Minuten ueberbacken (ca. 100 Grad).

Dazu passt gruener Salat