

Rezept für:

Spiralen mit Fetasauce

Vor- und zubereitung: ca. 20 Min.

500g Teigwaren

(z.B. Spiralen)

Salzwasser, seidend

200g Feta, zerbröckeln

200g saurer Halbrahm

1 Knoblauchzehen,

Gepresst

1 Prise Salz

Wenig Pfeffer

2 EL Olivenöl

1. Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

2. Feta, sauren Halbrahm und Knoblauch in einer Schüssel mischen, würzen, mit den heißen Teigwaren mischen, Öl darüberträufeln.

Portion: 715 kcal, F 27g, Kh 90g, E 27g