

## Zucchini-Nudeln

Menge für ca. 6 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Nudeln (z.B. Penne)	in Salzwasser bissfest kochen
1 kleine	Zwiebel	in Würfel schneiden
1 Zehe	Knoblauch	in feine Stücke hacken
400 g	Zucchini	in grobe Stifte hobeln oder schneiden
125 g	getrocknete Tomaten in Öl	in Streifen schneiden, das Öl auffangen und zum Anbraten verwenden
200 g	Feta-(würfel)	abtropfen lassen, ggf. in Würfel schneiden
	Salz, Pfeffer, Paprika, Basilikum	

Zwiebel- und Knoblauchwürfel im Öl (von den getrockneten Tomaten) anbraten, Zucchini-Stifte zugeben und kurz anbraten, dann mit Salz, Pfeffer, Paprika und Basilikum würzen. Die gekochten Nudeln, die getrockneten Tomaten und die Fetawürfel zugeben. Alles gut vermengen und abschmecken.

