

Vollkorn-Fussili mit Feta und Walnüssen

20–30 Min

Zubereitung

1. Fussili nach Packungsanleitung al dente kochen. 100 ml Nudelwasser für später beiseite stellen.
2. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die getrockneten Tomaten mit den Walnusskernen darin kurz anbraten. Gekochte Fussili und Basilikum dazugeben. Feta mit den Fingern zerbröseln, ebenfalls dazumischen und kurz weiterbraten.
4. Nudelwasser hinzufügen, kurz durchziehen lassen und den Rucola unterheben.
5. Mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Vollkorn-Fussili
2 EL	Olivenöl
150 g	Getrocknete Tomaten
50 g	Walnusskerne
150 g	Feta
30 g	Rucola
2 TL	Basilikum gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen