



# 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

