

# REZEPTE

## NUDELPFANNE MIT BÄRLAUCH UND SCHAFKÄSE

### **Zutaten:**

*25 dag Spaghetti (od. Fusilli), 10 dag Bärlauch, 3 dag Butter  
200 g griechischer Schafkäse, Salz, frisch geriebener Pfeffer*

### **Zubereitung:**

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Schafkäse in kleine Würfel schneiden.

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Den Bärlauch darin kurz anschwitzen. Die Nudeln hinzufügen. Den Schafkäse darüber streuen. Dann zugedeckt einige Minuten braten. Den Deckel öffnen und die Nudeln durchmischen. Der Schafkäse sollte leicht schmelzen. Dann salzen und pfeffern und sofort servieren.

*Köchin - Dipl.Päd.in Martina Trawöger, Hobbyköchin*

HAUS  
DER  
FRAU

