



- Rezept der Woche –
Endivien-Pasta Salat

Zutaten für zwei Personen

- 150 g Endivie
- 1 Zwiebel (ca. 100 g), 2 Knoblauchzehen, gehackte Petersilie nach Geschmack
- 250 g Fusilli oder andere kurze Pasta
- 120-150 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 150 ml Gemüsebrühe
- 80-100 g Feta
- 1 Handvoll Walnüsshälften
- 80 g halbierte Oliven
- Öl zum Braten, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, anschließend abgießen und beiseitestellen
- Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, die getrockneten Tomaten in kleine Stücke und die Endivie in mundgerechte Stücke schneiden
- Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten
- Die getrockneten Tomaten hinzufügen und kurz mitdünsten, anschließend den Knoblauch dazugeben und etwa 30 Sekunden mitbraten.
- Die gekochte Pasta in die Pfanne geben und alles gut vermengen, die Gemüsebrühe hinzufügen und etwa 3 Minuten köcheln lassen
- Bei niedriger Hitze den zerbröselten Feta sowie die Walnüsshälften unterheben
- Zum Schluss die Endivienblätter und die Oliven hinzufügen und kurz unterrühren, bis die Endivie leicht zusammenfällt
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie servieren

Guten Appetit!