



Mediterrane Spaghetti

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel und Knoblauch in BONA Pflanzenöl anschwitzen. Paradeiser in Stücke schneiden und in die Pfanne geben, anbraten.

Zucchini in feine Streifen geschnitten und Oliven ebenfalls dazugeben. Alles schön andünsten, dann noch die Kräuter dazugeben.

Spaghetti in die Pfanne und alles durchschwenken und würzen am Schluss Feta dazugeben, alles noch ein wenig am Herd stehenlassen - servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Areta Horvath-Lenherr.

Zutaten

1 Zwiebel fein oder grob gehackt je nach Geschmack

2-3 Zehen Knoblauch fein gehackt

4 Paradeiser

1 kl Zucchini

einige Oliven

Schafkäse nach Belieben

Salbei, Basilikum, Rosmarin, oder was man so möchte

Spaghetti

Salz

Pfeffer

BONA Pflanzenöl