



# Rucola-Pasta

Die Kombination aus Rucola und Pilzen mit zitroniger Note schmeckt herrlich zu Nudeln und ist einfach und schnell zubereitet

Für 2 Portionen  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Pro 100 g:  
708 kJ / 169 kcal  
F: 8,2 g, davon 1 g gesättigte Fettsäuren, K: 15,9 g,  
davon 2 g Zucker, E: 5,9 g, Salz: 0,12 g

## Zutaten aus der Rezeptkiste:

300 g Nudeln (Spirelli oder Fusilli)  
150 g Zwiebeln  
100 g Rucola  
250 g Steinchampignons  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
180 g Feta

## Zutaten aus dem Vorrat:

3 EL Olivenöl  
1 TL flüssiger Honig  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

1. Nudeln nach Angabe auf der Verpackung kochen.
2. In der Zwischenzeit 1 Knoblauchzehe sehr klein würfeln. Mit dem Saft der Zitrone, 2 EL Olivenöl, einem TL Honig und etwas Pfeffer und Salz verrühren.
3. Zwiebeln und übrige Knoblauchzehe fein würfeln. Pilze kleinschneiden. Rucola 2x durchschneiden. Feta grob zerkrümeln.
4. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anbraten. Pilze dazugeben und anrösten. Knoblauch unterrühren und kurz mitbraten.
5. Nudeln abtropfen lassen, mit Pilzen, dem angerührten Knoblauch-Zitronenöl, Feta und Rucola vermischen, ggf. nachwürzen.