

# Italienische Fetanudeln

Zutaten für 4 Personen:

½ Bund	Lauchzwiebeln
1 Essl.	Butter
500 gr	Bandnudeln
250 gr	Fetakäse
250 gr	Sahne
2 Tl	Zitronensaft
	Salz/Pfeffer
1 Tl	Frisch gehackter Oregano
1 Schuss	Olivenöl

1. Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Stücke schneiden. Einige für später zur Seite stellen.
2. Nudeln mit Olivenöl kochen und abgießen.
3. Butter erhitzen und die Lauchzwiebeln darin andünsten.
4. Feta und Sahne pürieren und dazugießen. Knapp 10 Minuten bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen.
5. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Schluss die Nudeln mit der Feta-Sahne-Sauce vermengen und zum Servieren noch ein paar Lauchzwiebeln drübergeben.