

Rezept

scharfe Nudeln mit Stangensellerie

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min

- 500g Nudeln
- 200 - 300g Stangensellerie
- 2 Paprikaschoten
- 250g Fetakäse
- 250g Pilze (Champignon oder Shiitake)
- 1 Zwiebel
- 1-2 Chilischoten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Basilikum

Die Nudeln wie gewohnt in Salzwasser garen. Den Sellerie waschen, die äußeren Fäden abziehen und in schöne, kleine Stücke würfeln. Die Paprika waschen, entkernen und auch schön klein würfeln.

Die Zwiebel putzen und fein hacken.

Etwas Olivenöl im Tiegel erhitzen, die Pilze putzen und schneiden, in der Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Nudeln gar sind, abgießen und in eine große Schüssel geben, das vorbereitete Gemüse dazugeben und die Knoblauchzehen einpressen. Die Chilischoten waschen, entkernen und in zarte Stücke schneiden. Die gebratenen Pilze mit zu den Nudeln geben und alles erneut gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken 1 EL Olivenöl unterrühren und den Fetakäse dazugeben.

Mit Basilikum würzen und nochmals abschmecken, ruhig abgedeckt für 1-2 Stunden ziehen lassen und schon kann serviert werden.

Guten Appetit!

[Zurück](#)