

# Nudeln mit Flower Sprout® und Feta

## Zutaten

- 300 g Nudeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Saft von ½ Zitrone
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale
- 3 EL Olivenöl
- 120 g Feta
- 150 g Flower Sprout®, geputzt und der Länge nach durchgeschnitten
- 2 TL getrocknete Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



## Zubereitung

Die Nudeln laut Packungsbeilage zubereiten und nach dem Abgiessen zur Seite stellen. Das Öl in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Knoblauch anschwitzen. Den Flower Sprout® zugeben und das Ganze ca. 5–6 Minuten unter Rühren braten. Danach 2 EL Wasser dazugeben.

Sobald der Flower Sprout® weich ist, den Zitronensaft, die geriebene Zitronenschale, die Petersilie und die Nudeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 3-4 Minuten rührbraten, bis die Nudeln richtig warm sind. Auf jede Portion etwas zerkrümelten Feta streuen.