

Penne \"Durcheinander\" bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Penne, 200 gr Schafskäse, 300 gr Cocktailtomaten, 1 kleines Glas grüne Oliven (ohne Stein), 0,5 Päckchen TK - Italienische Kräuter (nach Belieben auch mehr), Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Penne nach Anweisung kochen.

Während die Nudeln kochen, die Tomaten halbieren, die Oliven in Scheiben schneiden, den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

Diese drei Zutaten in eine große Schüssel geben, mit Olivenöl begießen (nicht zu viel nehmen), und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern mischen.

Nudeln abgießen und heiß in diese Schüssel geben.

Alles gut durchmischen. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl zugeben.

Guten Appetit!