Provenzalische Nudelpfanne mit Cabanossi und Schafskäse

20 Min		20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Nudeln
- 300 g Cabanossi
- 12 Oliven (je halb schwarz und grün)
- 200 g Schafskäse
- 150 g Mini-Tomaten
- 500 ml passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Rosmarin

Zubereitung

1. Schneide die Cabanossi in kleine Würfel. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne und brate die Würstchenwürfel darin an.
2. Halbiere die Oliven und die Minitomaten, schneide den Knoblauch klein und gib sie mit in die Pfanne. Schmore sie einige Minuten mit.
3. Gib dann die passierten Tomaten zu, schneide den Rosmarin rein und rühre den gewürfelten Schafskäse unter. Schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.
4. Koche nebenbei die Nudeln und gieße sie ab, wenn sie bissfest sind. Mische die Nudeln unter die Cabanossi-Tomatensauce.

Nährwerte pro Portion: 738 kcal | KH 81 g | E 31 g | F 30 g