



Nudeln mit Rote Bete und Feta-Käse

400g	Nudeln
2-3 kleine Knollen	Gekochte Rote Bete
1 Pck.	Fete-Käse
100 ml	Sahne
1	Zwiebel
etwas	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

Die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Rote Bete ebenfalls würfeln und zu den Zwiebeln dazu geben.

Die Nudeln bissfest kochen und zusammen mit dem in Würfel geschnittenen Schafskäse in die Pfanne geben. Die Sahne dazu geben, alles gut mischen und anbraten, bis der Schafskäse anfängt flüssig zu werden.

Dann vom Herd nehmen, nach Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.