Nudeln mit Feta - Sauce
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Nudeln (z.B. Spaghetti), 2-3 Esslöffel Butter oder Olivenöl, 2-3 Knoblauchzehen, 0,75 Tube Tomatenmark, 1 Becher Cremefine zum Kochen oder Sahne, 200 gr Feta, Salz, Pfeffer, 1-2 Teelöffel Oregano (getrockneten), einige Spritzer Worcestersauce.

Die Zubereitung:

Nudeln kochen, anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.
Den gleichen Topf wieder auf den Herd stellen und die Butter o. das Olivenöl (oder beides halb / halb) hineingeben und erhitzen.
Den kleingehackten Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.
Tomatenmark, Cremefine und den zerbröselten Feta mit in den Topf geben, alles gut umrühren und kurz aufkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und dann die Nudeln in den Topf mit hinzugeben.
Alles gut miteinander vermengen und dann servieren.
Möchte man die Sauce verlängern, dann einfach noch ein wenig Milch oder Cremefine dazugeben.