

# Basilikumnudeln mit Schafskäse

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

- 50 ml Olivenöl, raffiniert
- 120 g Zwiebel, geschält & fein gewürfelt
- 2 ST Knoblauchzehen, fein gehackt
  
- 200 g Rohnen (Rote Bete), geschält in klein gewürfelt
- Salz
  
- ¼ l Rotwein
- 3 cl Cassis, schwarzen Johannisbeerlikör
- ½ TL Koriander
- 2 TL Honig
- Salz, Pfeffer frisch aus der Mühle
  
- 400 g Vollwerttagliatelle
  
- 40 g Butten
- 150 g Schafkäse (Feta), in kleine Würfel geschnitten
  
- 1 BD Basilikum – frisch, grob gehackt

Herstellung:

1. Zwiebelwürfel und den gehackten Knoblauch in Olivenöl bei mäßiger Hitze 2 Minuten anschwitzen (ohne Farbe).
2. Rohnenwürfel hinzugeben, etwas salzen und weiter 2 Minuten mitanschwitzen.
3. Mit Rotwein und Cassis ablöschen, mit Honig, Koriander, Salz, und Pfeffer würzen, aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 bis 30 Minuten garen, am Ende den Deckel herunternehmen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.
4. Die Nudeln in Salzwasser "al dente" kochen, abgießen.
5. Nudeln in Butten und der Hälfte des kleingewürfelten Schafkäses schwenken.
6. Die abgetropften Rohnenwürfel und das feingehackte Basilikum hinzugeben, durchschwenken und abschmecken.
7. Die Nudeln anrichten und mit dem restlichen Käse bestreut vollenden.

