

Alfred Biolek | Pasta à la greco mit Oliven und Feta

Zutaten:

- 500 g Penne
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 TL abgetropfte Kapern
- 1 TL frische Oreganoblättchen
- 1 Peperoncino
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote, kleine Zwiebel
- 125 g Fetakäse
- 15 Oliven, grün
- 80 ml (1/2 Glas)Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Nudelwasser aufsetzen.

Die Petersilie waschen, trocknen und hacken. Einige Blättchen zur Deko beiseite stellen. Die Oliven vom Stein schneiden und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Die Nudeln ins kochende Wasser geben.

Auf einem Brett Petersilie, Kapern, Peperoncino und Oregano mit einem großen Messer wiegen oder hacken, dann die Mischung in eine Schüssel geben, den Knoblauch schälen und durch die Presse dazu drücken. Zwiebelringe und Oliven dazugeben und alle Zutaten in der Schüssel vermengen. Jetzt das Olivenöl dazurühren. Zum Schluß den Feta dazukrümeln.

Die Pasta abgießen, mit der Soße vermischen, abschmecken (Feta kann sehr salzig sein) und mit einigen Petersilienblättchen garniert servieren.

Sollte die Soßenmischung zu dick sein, etwas vom Pasta-Kochwasser dazumischen. Natürlich kann man auch entsteinte Oliven verwenden.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! vom 03.12.1999

Prominenter Gast: Vicky Leandros mit [Griechischer Tafelspitz](#)