

KW 16 2024

## Rucola-Pasta



**Zutaten:** (Für 2 Personen)  
 300 g Nudeln (Spirelli oder Fusilli),  
 150g Zwiebeln,  
 100 g Rucola,  
 250 g Steinchampignons,  
 2 Knoblauchzehen,  
 1 Zitrone,  
 180 g Feta,  
 3 EL Olivenöl,  
 1 TL flüssiger Honig,  
 Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen. In der Zwischenzeit eine Knoblauchzehe sehr klein würfeln. Mit dem Saft einer Zitrone, 2 EL Olivenöl, dem Honig und etwas Pfeffer und Salz verrühren. Zwiebeln und übrige Knoblauchzehe fein würfeln. Pilze kleinschneiden. Rucola 2x durchschneiden. Feta grob zerkrümeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anbraten. Pilze dazugeben und anrösten. Knoblauch unterrühren und kurz mitbraten. Nudeln abtropfen lassen, mit Pilzen, Knoblauch-Zitronenöl, Feta und Rucola vermischen. Dazu schmecken angeröstete Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne. Lecker sind auch hinzugefügte getrocknete Tomaten oder halbierte Cherrytomaten. Das Gericht schmeckt auch kalt als Salat.

## Kartoffelsalat mit Feta und Rucola

### Zutaten: (Für 4 Personen)

750 g festkochende Kartoffeln, 200 g Rucola, 250 g Feta, 2 Zwiebeln, 5 EL Olivenöl, 3 EL Weinessig, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und weichkochen. Kurz abdampfen lassen und schälen. Durch eine Pellkartoffelharfe drücken oder in feine Scheiben schneiden. Rucola waschen, trockenschleudern und die Stiele abschneiden. In mundgerechte Stücke zupfen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Feta würfeln. Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verquirlen. Mit den Kartoffeln vermischen. Schafskäse, Zwiebeln und Rucola vorsichtig unterheben.

**Wir wünschen einen guten Appetit  
 Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS