



Safrannudeln mit getrockneten Tomaten und Ziegenweickäse in Kräutern

Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit 40min

	Safrannudeln al dente gekocht für 4 Personen
80g	getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt)
200g	Ziegenweickäse in Kräutern eingelegt
1/2	Zwiebel in Scheiben geschnitten
1 Zehen	Knoblauch fein gehackt
1 dl	Rahm
1 dl	Teigwarenwasser
2 EL	Kräuter nach Belieben gehackt
	Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten und mit Teigwarenwasser und Rahm ablöschen. Getrocknete Tomaten und die gekochten Safrannudeln begeben und vorsichtig umrühren und einköcheln lassen bis die Sauce sich mit den Teigwaren leicht bindet. Die Hälfte der Ziegenkäsewürfel daruntermischen, 2 EL Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles gut mischen und auf Teller anrichten. Die zweite Hälfte der Käsewürfel darüber geben und mit Kräutern garnieren.