



## **Doganbey-Cherrytomaten mit Nudeln**

### **Zutatenliste für 1 Portion**

1 Port. Nudeln (z. B. Spiralnudeln)  
12 Cherrytomaten  
Casa-Luna-Olivenöl  
Pfeffer  
CasaLuna-Gewürze  
frischer Knoblauch und 1 Zwiebel  
evt. Schafskäse

### **Zubereitung:**

Nudeln kochen. Währenddessen, den Knoblauch und die Zwiebel dünsten, danach die Cherrytomaten halbieren u. in einer Bratpfanne mit noch mehr Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer, Casa-Luna-Gewürzen (z.B. Oregano, Thymian) würzen. Nudeln abgießen und in eine Schüssel geben, dann die Soße mit den Cherrytomaten und die Schafskäsewürfel zugeben. Alles einfach umrühren und fertig ist das feine Mahl.



## **Doganbey-Cherrytomaten mit Nudeln**

### **Zutatenliste für 1 Portion**

1 Port. Nudeln (z. B. Spiralnudeln)  
12 Cherrytomaten  
Casa-Luna-Olivenöl  
Pfeffer  
CasaLuna-Gewürze  
frischer Knoblauch  
evt. Schafskäse

### **Zubereitung:**

Nudeln kochen. Währenddessen, den Knoblauch und die Zwiebel dünsten, danach die Cherrytomaten halbieren u. in einer Bratpfanne mit noch mehr Olivenöl anbraten. Mit Pfeffer, Casa-Luna-Gewürzen (z.B. Oregano, Thymian) würzen. Nudeln abgießen und in eine Schüssel geben, dann die Soße mit den Cherrytomaten und die Schafskäsewürfel zugeben. Alles einfach umrühren und fertig ist das feine Mahl.