



Foto: Land OÖ

## Pikante Zimtnudeln mit Feta

### Zutaten: 4 Portionen

400 g	Vollkornteigwaren
<b>Sauce:</b>	
150 g	Spinat, frisch oder TK
200 g	Karotten
1 Stück	Zwiebel
2 Stück	Knoblauchzehen, gepresst
120 g	weiße Bohnen
2 EL	Rapsöl
½ TL	Zimt
100 g	Sauerrahm
200 g	Milch
250 g	Feta oder anderer geriebener Käse
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Teigwaren al dente kochen, abgießen.

Zwiebel in feine Streifen schneiden, Karotten raspeln. Bohnen abseihen. Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten. Karotten, Spinat und Bohnen kurz mitanbraten. Sauerrahm mit der Milch glattrühren und zum Gemüse geben. Kurz einkochen lassen und mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Nudeln dazugeben und gut durchmischen.

Auf Tellern anrichten und mit Feta oder anderem geriebenem Käse bestreut servieren.