# TAGLIATELLE MIT FEIGEN UND RUCCOLA

**Bio-Zutaten:**

80 g Tagliatelle (oder andere Teigwaren)
1 Knoblauchzehe
2 Feigen
1 Handvoll Ruccola
2 EL Walnüsse
75 g Fetakäse
Olivenöl
Salz

**Zubereitung (Dauer ca. 12 Minuten):**

1. Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen. Die Tagliatelle mit etwas Salz in einen Topf geben, mit dem heißen Wasser übergießen und nach Packungsanleitung kochen.
2. Den Ruccola und die Feigen waschen, die Feigen und den Feta in kleine Stücke schneiden. Die Walnüsse ohne Öl in einer Pfanne anrösten und anschließend beiseite stellen. Den Knoblauch kleinhacken und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anschwitzen.
3. Die Feigen dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Die fertigen Tagliatelle in die Pfanne geben, zum Schluss den Ruccola mit dem Fetakäse unterrühren. Die grob zerkleinerten Walnüsse darüberstreuen und sich ruhig einmal selbst applaudieren.