



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Cottage Chesse Oliven Pasta

Zubereitung

Penne in Salzwasser al dente kochen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas BONA Pflanzenöl andünsten. Oliven vierteln und dazugeben. Cottage Chesse unterrühren und dann die Nudeln dazugeben.

Alles gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kräuter würzen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Petra Barth.

Zutaten

250 g Penne

1 Zwiebel

0,5 Glas Oliven grün

1 Becher Cottage Chesse Kräuter

Salz, Pfeffer

BONA Pflanzenöl