

## Spaghetti mit Lauch und Schafskäse

250g Spaghetti	in Salzwasser bissfest garen.
9 Tomaten	überbrühen und häuten.
1 große Zwiebel	und
3 Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln. Mit
1 TL getrocknetem Oregano	in
1 EL Olivenöl	anbraten.
600g Lauch	in feine Ringe schneiden und mitbraten.
180g Feta light	dazugeben.
Salz und Pfeffer	Mit abschmecken.

*Spaghetti mit Soße vermischen und servieren.*

**Guten Appetit**

**3 Portionen**

**Energiewert 750 Kcal gesamt**

**nach WeightWatchers 37 ProPoints gesamt / 12 ProPoints pro Portion**

**WeightWatchers-Fitformel Pflanzenöl, Kohlehydrate, Calcium, Gemüse**

**geeignet zum sofort genießen, aufwärmen, mitnehmen**

Viel Spass beim Nachkochen.



**Hier findest Du immer die neuesten Online-Shopping-Gutscheine. Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf. [Klicke hier >>](#)**