



Gebackene Feta Pasta



 Arbeitszeit: 15 min

 Koch- & Backzeit: 20 min

 2 Portionen

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 400g Kirschtomaten
- 250g Nudeln
- 2 große Knoblauchzehen
- 150g Feta
- 7-8 EL Olivenöl
- 1 EL italienische Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 220 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Kirschtomaten in eine Auflaufform geben. Im Sommer funktionieren auch Freiland-Tomaten mit etwas Honig darüber. Den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und dazugeben. Den Feta in der Mitte platzieren. Die italienischen Kräuter darübergeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles zusammen ca. 20 Minuten backen, bis der Feta langsam Farbe bekommt und die Tomaten weich sind. Währenddessen die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen.

Die fertige Feta-Tomaten-Mischung mit einer Gabel oder einem Löffel grob durchrühren.

Die Pasta in die Auflaufform zu der Feta-Tomaten-Mischung geben und alles gründlich vermengen.

Evt. mit Parmesan und Rucola servieren.

