

Baked-Feta-Tomaten-Pasta

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti

250 g Cocktailtomaten

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

ca. 10 Oliven, kernlos, grün oder schwarz

200 g Feta

3 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Basilikum



Die Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch schälen und gemeinsam mit den Oliven in Scheiben schneiden. Den Feta in eine Auflaufform geben, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Oliven rund um den Feta verteilen. Das Olivenöl darüber träufeln, Salz und Pfeffer darüber streuen und bei 180°C etwa 20-25 Minuten im Backofen backen.

In der Zwischenzeit werden die Spaghetti nach Packungsanleitung gekocht und nach dem Kochen ein paar Esslöffel Nudelwasser zurückgehalten.

Den Feta in der Auflaufform mit der Gabel zerdrücken und mit dem Gemüse vermischen. Die Nudeln hinzufügen, ein paar Esslöffel Nudelwasser dazu gießen und nochmals durchmischen. Mit frischen Basilikum garnieren und sofort servieren.

