

Baked Feta Pasta / Nudeln mit Feta und Tomaten aus dem Ofen

Für 2 große Portionen

Zutaten:

- 200g Pasta nach Wahl (ungekocht!)
- ca. 200g Kirschtomaten
- 1 Packung Feta
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 Peperoni (optional)
- 2 EL Olivenöl
- ca. 500 ml heiße Gemüsebrühe (Wasser geht auch)
- 1 EL getrocknete italienische Kräuter (ich hatte Basilikum und Oregano)
- Salz / Pfeffer
- Frischen Basilikum zum Garnieren (optional)



Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Pasta (ungekocht!) in eine Auflaufform geben. Fetakäse am Stück auf die Nudeln legen. Kirschtomaten ganz oder halbiert dazugeben. Kräuter, gepressten oder klein geschnittenen Knoblauch, klein geschnittene Peperoni (wer mag) und Olivenöl darüber geben. Salzen und pfeffern.

Nun gebt heißes Wasser oder Gemüsebrühe dazu, bis die Nudeln damit bedeckt sind. Bei meinen 200 Gramm Spiralnudeln habe ich etwa 500 ml Wasser gebraucht. Das hängt wahrscheinlich etwas von der Nudelsorte ab. Die Nudeln sollen gut bedeckt sein, also etwa 1 Zentimeter unter Wasser.

Stellt die Auflaufform auf einen Rost im unteren Drittel des Ofens und lasst das Gericht ca. 30-35 Minuten backen. Wenn der Feta Farbe angenommen hat und das Wasser/die Brühe von den Nudeln fast aufgenommen wurde, ist es fertig.

Ein bisschen Flüssigkeit darf am Ende der Garzeit gerne noch zu sehen sein. So wird die Sauce beim Mischen extra cremig!

Nehmt die Auflaufform aus dem Ofen (Achtung, seeeehr heiß!) und mischt einmal alles durch.

Zum Servieren gerne mit frischem Basilikum garnieren 🌿

Buon Appetito!