



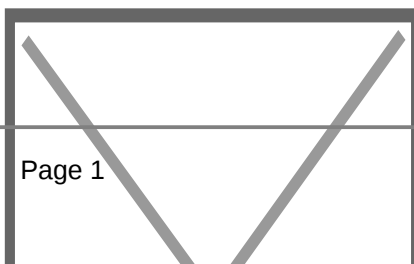
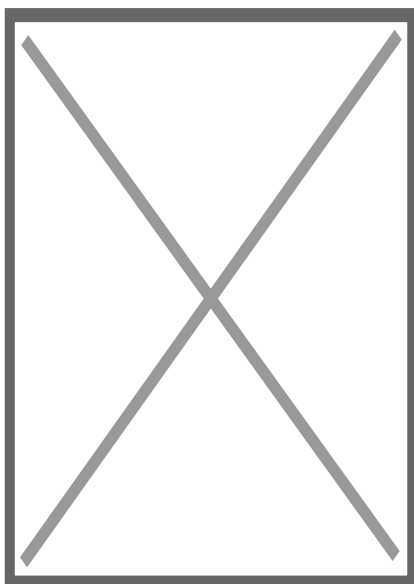
Baked Feta Pasta

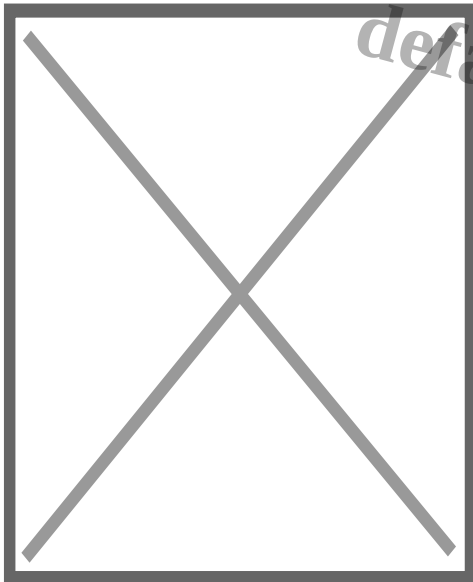
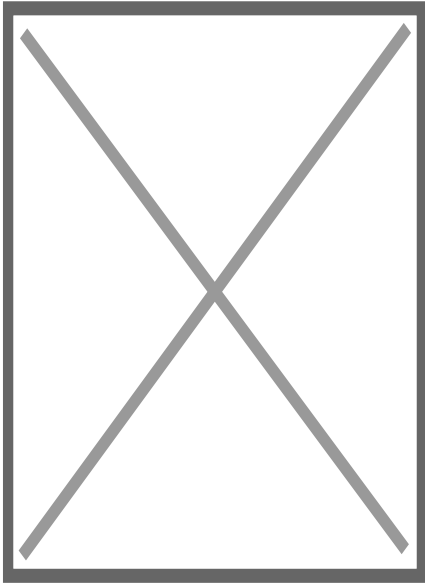
Description

Man nehme ein paar (Cherry-)Tomaten, einen Feta-Käse, etwas Salz, Pfeffer, Knoblauch, Chili und Oregano und gebe alles zusammen in eine Auflaufform. Dazu kommt etwas Olivenöl. Das Ganze wandert für 20 bis 25 Minuten in den Ofen bei 240 Grad (Ober-/Unterhitze). Bei geringerer Gradzahl verlängert sich die Backzeit etwas. In der Zwischenzeit werden die Nudeln gekocht. Wenn Feta und Tomaten fertig gebacken sind, wird das Ganze verrührt. Am Ende kommen die abgetropften Nudeln dazu. Fertig ist die Pasta mit einer wunderbaren Käsesauce.

Und ja: Das Ganze funktioniert ausgezeichnet auch mit veganem Fetakäse. Der wird nicht braun, zerfällt aber umso besser.

Wir haben eine Rezeptvariante ausprobiert, bei der die Nudeln direkt mit in der Auflaufform gekocht werden. Die Zutaten sind die gleichen, die Spaghetti müssen aber komplett mit Wasser bedeckt werden, bevor sie in der Form mit allen weiteren Zutaten im Ofen gegart werden. Gegebenenfalls muss später Flüssigkeit nachgegossen werden.





Category

1. Vegetarisch

Date Created

Februar 20, 2021

Author

jeanny