



Tomaten-Feta-Pasta

Description

Zutaten für ca. 3 Portionen:
350 g Nudeln (z.B. Spaghetti)
350 g Feta
500 g Kirschtomaten
15 g Thymian
3 Knoblauchzehen
90 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zum Verzieren:
Frischer Basilikum

Pro Portion etwa:
782 kcal
51 g Fett
51 g Kohlenhydrate
29 g Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Und so wird's gemacht:

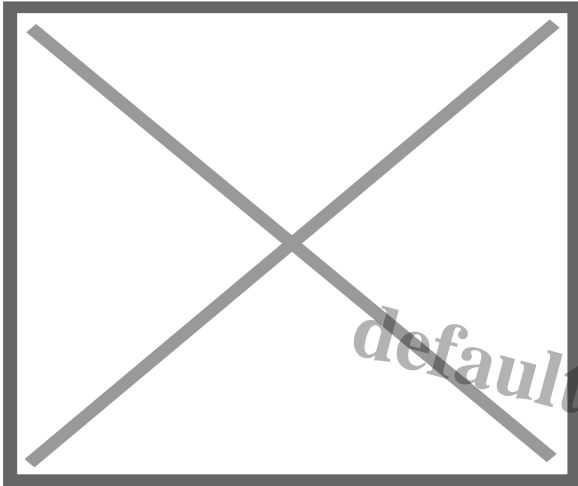
Ofen auf 200 Grad (Heißluft 180 Grad) vorheizen. Knoblauch in kleine Stücke schneiden, Tomaten waschen, Thymian waschen und zupfen, Feta abtropfen lassen.

Tomaten, Knoblauch, Thymian und 90 ml Olivenöl in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. In der Mitte eine Mulde bilden und Feta hineinlegen, sodass er von den Tomaten umgeben wird.

Auflaufform in den Ofen geben und für 35 Minuten backen lassen.

Reichlich gesalzenes Nudelwasser nach etwa 10 Minuten bei voller Hitze auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Kochzeit der Nudeln von der Verpackung entnehmen und Nudeln so ins Wasser geben, dass sie etwa gleichzeitig mit dem Feta fertig sind.

Nudeln abschÅ¼tten und wieder in den Topf geben. Auflaufform aus dem Ofen holen und den Inhalt komplett zu den Nudel geben. Gut verrÅ¼hren und mit etwas frischem Basilikum auf einem Teller anrichten.



Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

MÅ¼rz 7, 2021

Author

jeanny