

Feta Nudeln

Baked feta pasta

Zutaten

500g Nudeln (Spirelli)

180g Feta Käse Natur (Patros)

30 - 35 kleine Strauchtomaten

25 schwarze Oliven

Ca.60 - 80 ml Olivenöl

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Basilikum frisch 3 -4 Stängel oder getrocknet 1 EL

Salz und Pfeffer



So funktioniert es!

Tomaten waschen und mit den Oliven in die Ofenhexe geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen

Das Olivenöl dazu geben und alles etwas vermischen.

In der Mitte der Ofenhexe ein Platz schaffen wo der Käse platziert wird.

Bei 220C Umluft für 25 – 30 Minuten backen

So dass die Tomaten anfangen leichte Brandstellen zu bekommen und weich sind.

In der Zeit die Nudeln Biss fest, wie gewohnt, kochen Abgießen und gut abtropfen lassen

Die Ofenhexe aus dem Ofen heben und den klein gehackten Knoblauch und Basilikum dazu geben.

Den, jetzt weichen Feta Käse mit den Tomaten und Oliven vermengen.

Die Nudeln dazu geben und nochmal alles miteinander gut vermischen.

Guten Appetit!