

# Pasta mit Ofen Feta

DAUER: 30 min SCHWIERIGKEIT: einfach



## TAGS:

ALKOHOLFREI

VEGETARISCH

ZUTATEN FÜR

2



Portionen

## Für die Pasta

250 g	Pasta nach Wahl, roh
250 g	Fetakäse, im Block
250 g	Cherrytomaten
2	Knoblauchzehen
4 Esslöffel	Olivenöl
2 Esslöffel	brauner Zucker
	Salz, Pfeffer, Chili nach Geschmack
2 Zweig(e)	Rosmarin, frisch
2 Zweig(e)	Thymian, frisch

## BESCHREIBUNG

Dieses Gericht gelingt fast von ganz alleine! Während die Tomätchen mit dem Feta fein gewürzt im Ofen garen, lässt du die Nudeln kochen. Ganz schon easy, was? Du kommst erst wieder ins Spiel, wenn beides fertig ist. Zum Vermengen, Servieren und – wer hätte das gedacht, zum Genießen! Das sind doch wirklich tolle Aufgaben, oder?

## Zubereitung



Gesamtzeit: 30 min

## Die Pasta zubereiten

1

Cherrytomaten anpieksen und gemeinsam mit dem Fetakäse in eine Auflaufform oder Ähnliches geben. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern würzen und etwas Olivenöl dazugeben. Bei 180°C Umluft für 30 Minuten im Ofen garen.

**2**

Während der Feta backt, Nudelwasser aufstellen und Nudeln nach Wahl al dente garen.

**3**

Die Pasta gemeinsam mit dem warmen Feta und den geschmorten Tomaten vermengen und direkt servieren und genießen.