



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 211

Nudeln mit gebackenem Feta und Tomaten aus dem Ofen



15 Minuten



30 Minuten



45 Minuten

Zutaten für 2 Personen

200 g Pasta nach Wahl (ungekocht!)

200 g Kirschtomaten

1 Packung Feta oder veganer Feta

2 Knoblauchzehen

 2 EL Olivenöl

 500 ml heiße Gemüsebrühe

 1 EL Kräuter der Provence

 2 TL Piment d'Espelette

 Salz

 Pfeffer

Frisches Basilikum zum Garnieren

Rezept

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Pasta ungekocht in eine Auflaufform geben. Die Tomaten halbieren und mit dem Feta am Stück auf die Nudeln legen. Den Knoblauch fein hacken und mit Kräutern, dem Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer über den Feta und die Tomaten geben. Mit Olivenöl gut beträufeln. Anschließend soviel Gemüsebrühe hinzugeben, bis die Nudeln damit bedeckt sind. Die Menge der Flüssigkeit hängt etwas von der Nudelsorte ab. Die Nudeln sollen etwa mit einem Zentimeter Brühe bedeckt sein. Die Auflaufform im unteren Drittel des Backofens etwa eine halbe Stunde backen. Das Gericht ist fertig, wenn der Feta etwas braun geworden ist und die Nudeln die Brühe fast aufgenommen haben. Wenn noch etwas Flüssigkeit da ist, wird die Soße cremiger. Nun die Form aus dem Ofen nehmen, einmal durchmischen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Guten Appetit!