MEIN GENUSS



Feta Pasta aus dem Ofen



It’s a match!

It's a match! Die Fetakäse Gewürzzubereitung verleiht allen Käse-Gerichten den letzten Schliff!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Ofen auf 200° C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kirschtomaten waschen und zusammen mit den ungekochten Spaghetti in eine große Auflaufform legen. Inhalt mit **Olivenöl** beträufeln.
2. Die Zwiebel schälen und nach Belieben in Ringe schneiden oder fein hacken. Anschließend zusammen mit der **Fetakäse Gewürzzubereitung**, **Salz** und **Pfeffer** in die Form geben. Den Fetakäse aus der Packung nehmen und als Block mittig auf der ungekochten Pasta platzieren.
3. Wasser in einem Wasserkocher abkochen und in die Auflaufform füllen, bis die Nudeln vollständig bedeckt sind. Je nach Größe der Form, sollten das ungefähr 250 ml sein.
4. Die Spagehettimit dem Feta für ungefähr **30 Minuten** im Ofen backen, bis diese eine cremige Konsistenz haben. Falls die Pasta während dem Backen zu trocken wird, einfach nochmal etwas Wasser hinzugeben.
5. Pasta aus dem Ofen nehmen und je nach Belieben nochmals einen kleinen Schuss Wasser hinzugeben und umrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und abschließend mit Basilikum garnieren. Ofenwarm servieren.

Zutaten

400 g Spaghetti
200 g Fetakäse (Alternativ: Veganer Fetakäse)
400 g Kirschtomaten
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
2 TL Fetakäse Gewürzzubereitung
4 Zweige Basilikum
Salz & Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.