



## 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 Spaghettemit 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 07.01.2027.