



MEDITERRANE FETA-TOMATEN-PASTA AUS DEM OFEN

von Sarah Brinkmann

ZUTATEN für 4 Personen

2 Packg. Fetakäse
300-400 g Cherrytomaten
3-4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
3 EL Pizza & Pasta Öl*, alternativ Italienisches Öl*

1 TL Knobi Genuss Salz*
2 TL Tomatenliebe*
Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
Pasta nach Gusto, z.B. Spaghetti



ZUBEREITUNG

Den Fetakäse in eine Auflaufform geben.

Die Cherrytomaten in Hälften schneiden und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Dann zum Feta in die Auflaufform geben.

Knoblauchzehen schälen und im Ganzen mit in die Auflaufform geben.

Tomatenliebe mit 4 TL Wasser aktivieren und beiseite stellen.

Den Feta und die Tomaten in der Auflaufform mit dem Pizza&Pasta Öl beträufeln, mit Knobi Genuss Salz würzen und für 20-30 Minuten bei 180 Grad in den Backofen geben.
Gelegentlich mit der Gabel überprüfen, ob der Feta bereits zergeht.

Abschließend den Feta, die Tomaten und den Knoblauch in der Auflaufform mit einer Gabel zerdrücken, alles miteinander vermengen, so dass eine Pastasauce entsteht. Die vorbereitete Tomatenliebe unterrühren.

Nebenbei Nudeln z.B. Spaghetti in einem Topf separat kochen und anschließend unter die Pastasauce rühren.

Je nach Gusto mit Regenbogen Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt