

Feta-Pasta aus dem Ofen

Für 2 Personen:

250 g Pasta, Fusilli	250 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Rosmarin	1/2 Bund Thymian	8 EL Olivenöl
2 EL ital. Kräutermischung	1 Fetakäse	Basilikumblätter

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Kirschtomaten in eine Auflaufform geben. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Rosmarin und Thymian grob hacken bzw. zupfen. Anschließend alles zu den Tomaten in die Auflaufform geben. Olivenöl über den Tomaten verteilen, mit Italian Würzer würzen und den Feta darüber grob zerbröckeln. Alles kurz vermengen.

Auflaufform für ca. 25 Minuten in den heißen Backofen stellen.

Währenddessen Pasta in kochendem Salzwasser al dente garen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Den Tomaten-Feta-Mix in einen Topf oder eine große Schale geben und darin mit der gegarten Pasta gut vermengen.

Auf Tellern anrichten und mit Basilikum bestreuen.

Steffen Henssler am 29. März 2022