




Bunte Feta-Pasta.

 **10 Min.**  **45 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g griechischer Feta (z.B. Mitakos)
g Cherrytomaten
Knoblauchzehe(n)
1 Prise gerebelter Oregano
1 Prise Pfeffer
ml Olivenöl
g Fusilli (z.B. San Fabio)
Salz
Basilikumblättchen

- 1 Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2 Den Feta in eine Auflaufform (Größe passend zur Portionsmenge) legen.
- 3 Die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen und um den Feta herum verteilen.
- 4 Die Knoblauchzehen schälen und hinzufügen.
- 5 Tomaten und Feta mit dem Oregano und Pfeffer bestreuen, mit dem Olivenöl beträufeln und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen.
- 6 Gegen Ende der Backzeit die Fusilli nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser „al dente“ kochen.
- 7 Den Backofen auf ca. 230 °C stellen und die Tomaten-Feta-Mischung weitere 10 Min. backen, bis die Tomaten aufplatzen und der Käse leicht bräunt. Auflaufform aus dem Ofen nehmen.
- 8 Fusilli abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen.
- 9 Feta und Knoblauch mit einem Löffel oder einer Gabel zerdrücken, die Fusilli und nach Belieben Kochwasser hinzufügen und alles gut umrühren.
- 10 Basilikum waschen, trocken schütteln, in feine Streifen schneiden und über die leckeren Feta-Nudeln streuen. Lass es dir schmecken!