

# überbackene Feta-Nudeln

KW 17 🍏

WUSSTEST DU SCHON...

..., dass Feta eine geschützte Ursprungsbezeichnung ist? Es handelt sich um einen griechischen Käse, für den nur Milch von Tieren aus dem griechischen Festland oder der Insel Lesbos verwendet werden darf. Er besteht vor allem aus Schafsmilch, wobei bis zu 30 % Ziegenmilch dazu gegeben werden kann.

DAS REZEPT GIBT'S AUF DER RÜCKSEITE

Mo 22. APR

Di 23. APR

Mi 24. APR

Do 25. APR

Fr 26. APR

Sa 27. APR

Notizen

So 28. APR

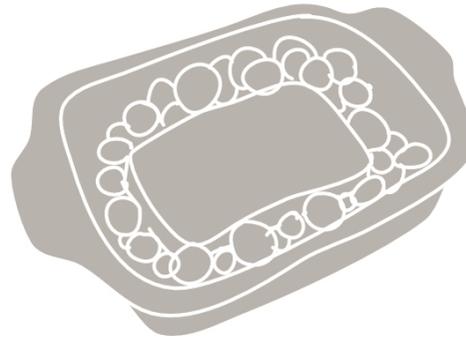


# überbackene Feta-Nudeln

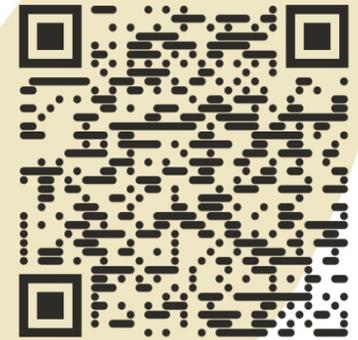
KW 17 

## ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 125 g Nudeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2- 3 EL Olivenöl
- 200 g Feta
- 250 g Cherry-Tomaten
- Salz, Pfeffer, Italienische Kräuter (Basilikum, Oregano), Paprikagewürz



SICHERE DIR DAS  
REZEPT FÜR SPÄTER



### TIPP:

Dieses Gericht ist besonders schnell und einfach zubereitet. Wenn Du auf Abwechslung stehst, dann ändere doch das Rezept nach Deinen Vorlieben, zum Beispiel indem Du Spinat, Sonnenblumenkerne oder Lachs dazu gibst.

## ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten mit Öl, Feta und gehacktem Knoblauch in eine Auflaufform geben.
2. Diese bei 200 °C Umluft ca. 15 Minuten backen bis die Tomaten eine braune Kruste bekommen.
3. Währenddessen können die Nudeln gekocht werden.
4. Die Zutaten in der Auflaufform miteinander vermengen bis eine cremige Soße entsteht. Diese kann nach Belieben mit den angegebenen Gewürzen abgeschmeckt werden.
5. Zum Schluss die Nudeln mit der Soße servieren.

*guten Appetit*