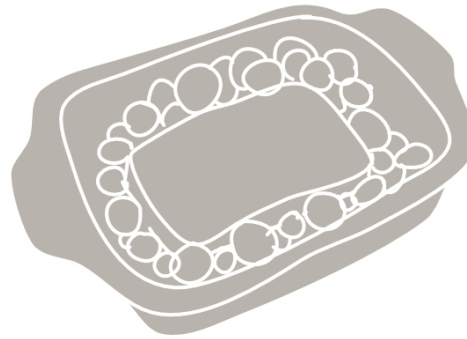


überbackene Feta-Nudeln

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