

## Baked Feta Pasta – so einfach, so lecker

### Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Feta
- 500 g Mini-Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian (oder Kräuter der Provence)
- 1 Prise Pfeffer
- 350 g Spaghetti



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Lege den Feta in eine Auflaufform. Gib die Mini-Tomaten hinzu und bestreue sie mit Thymian und Pfeffer. Presse den Knoblauch dazu. Gieße das Olivenöl darüber.
2. Backe den Feta mit den Tomaten 25 Minuten im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
3. Koche währenddessen die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente.
4. Verrühre nach der Backzeit zuerst Feta und Tomaten und rühre dann die Spaghetti unter.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

