

KÜRBIS FETA PASTA

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 350 g Hokkaido-Kürbis
- 250 g Mini-Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 180 g Feta
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Kräuter der Provence
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 300 ml Nudelkochwasser
- 300 g Spaghetti



Zubereitung:

1. Wasche den Hokkaido-Kürbis und schneide ihn in kleine Würfel. Wasche die Tomaten. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Halbiere die Zwiebel und schneide sie in Scheiben. Schneide den Knoblauch in kleine Würfel.
2. Lege den Feta in eine große Auflaufform. Gib den Kürbis, Mini-Tomaten, Zwiebelscheiben und die Knoblauchwürfel hinzu. Verteile das Olivenöl darüber.
3. Backe die Feta-Gemüse-Mischung 35 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze. Koche 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit die Spaghetti al dente.
4. Nimm die Auflaufform aus dem Ofen. Gib das Nudelkochwasser, die Gewürze und Kräuter hinzu. Püriere das Gemüse mit dem Feta. Hebe die Spaghetti unter die Sauce.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

