

Tik Tok Pasta - Baked Feta Pasta

Zutaten für 2-3 Portionen:

- 200 g Tomaten (6 normale oder Mini-Tomaten)
- 200 g Packungen Feta-Käse
- Olivenöl
- Oregano oder Basilikum, frisch oder getrocknet
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- optional weiteres Gemüse, wie bspw. Fenchel
- 200 g beliebige Nudeln



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

1. Heize den Backofen auf 185°C Ober- und Unterhitze auf.
2. Wasche die Tomaten, den Fenchel und die Zucchini und schneide sie in kleine Stücke. Mini-Tomaten kannst du im Ganzen verwenden.
3. Gib die Gemüsestücken mit einem guten Schluck Olivenöl in eine mittelgroße Auflaufform. Lege den Fetakäse hinein und verteile etwas von dem Gemüse auf ihm. Füge den geschälten und gewürfelten Knobi hinzu.
4. Nun bäckt deine Käse-Gemüsemischung für 20-25 Minuten.
5. Koche parallel dazu die Nudeln und mische am Ende beides in einer Schüssel.
6. Rühre etwas Oregano oder frischen Basilikum unter. Auch geriebene Zitronenschale passt ganz wunderbar. Da der Feta sehr salzig ist, brauchst du kein weiteres Salz hinzufügen.

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

