

Feta Pasta aus dem Ofen



1 Feta Käse
250 g Orecchiette o.a. Nudeln nach Wahl
400 g Kirschtomaten
250 g TK Erbsen
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
1-2 Kellen Pastawasser
1 EL Schafskäsegewürz
4 EL Olivenöl extra nativ
Salz und Pfeffer nach Bedarf
Basilikumblätter nach Belieben

1. Backofen auf 230 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Pastawasser aufsetzen.
3. Kirschtomaten waschen, halbieren und in eine Ofenform geben.
4. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in die Ofenform hinzugeben.
5. Knoblauchzehen hacken oder pressen und auch in die Ofenform hinzugeben.
6. TK Erbsen zu den restlichen Zutaten in die Form geben.
7. Alle Zutaten in der Ofenform mit Olivenöl übergießen und gut miteinander vermischen.
8. Fetakäse in der Mitte der Form platzieren, Gewürze auf dem Feta verteilen und für ca. 20 Minuten im Ofen backen.
9. Währenddessen Pasta nach Backungsbeilage kochen. Am besten zeitlich so abstimmen, dass die Nudeln gleichzeitig mit dem Feta aus dem Ofen fertig ist. Bevor du das Nudelwasser abgießt, Pastawasser unbedingt auffangen.
10. Form aus dem Ofen nehmen, den weich gewordenen Fetakäse mit einer Gabel zerquetschen und mit den restlichen Zutaten gut verschmischen.
11. Pastawasser hinzugeben und verrühren, bis es schön cremig wird.
12. Nudeln und Basilikum in die Ofenform hinzugeben und gut verrühren. Optional kannst du noch mehr Pastawasser verwenden, damit deine Feta Pasta noch cremiger wird.