

Feta Pasta mit Spinat und getrockneten Tomaten



300 g Orecchiette o.a. Pasta
50 g getrocknete Tomaten
200 g Kirschtomaten
200 g TK Blattspinat
1 Knoblauchzehe
2-4 Kellen Pastawasser
2-3 EL Olivenöl
1 Feta light Variante geht auch
½ TL Salz
¼ TL frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Schafskäsegewürz
Alternative zum Schafskäsegewürz
1 EL Paprikapulver
etwas mehr Salz

1. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Pastawasser aufsetzen.
3. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden; Kirschtomaten waschen und halbieren; Knoblauch schälen und hacken oder pressen.
4. Getrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Knoblauch und Blattspinat (muss nicht aufgetaut sein) in eine Ofenform geben, mit Olivenöl übergießen und alles gut vermischen.
5. Feta in die Mitte legen, Schafskäsegewürz drauf geben und für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen.
6. Währenddessen deine Pasta kochen (am besten so, dass sie gleichzeitig mit dem Feta fertig ist); unbedingt kurz vor Ende der Kochzeit das Nudelwasser auffangen.
7. Form aus dem Ofen nehmen, jetzt schon zwei Kellen Pastawasser hinzugeben und alles gut vermischen.
8. Al dente Pasta nun auch hinein, gut verrühren. ggf. etwas mehr Pastawasser hinzugeben, um ein noch cremigeres Ergebnis zu erhalten.
9. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.