

## Baked Feta Pasta

**Vorbereitungszeit:** 45 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten

- Cocktailtomaten: 1 Hand voll
- Feta Block: 1 (150-200 g)
- Knoblauchzehen: 3
- Nudelwasser: 1 Tasse
- Olivenöl: 2 EL
- Oregano, getrocknet: 1 TL
- Salz und Pfeffer:
- Spinat, frisch und entstielt: 2 Hand voll
- Tagliatelle: 500 g
- rote Zwiebel: 1



### Vorbereitung

Der Backofen wird auf 180°C Heißluft vorgeheizt. Die Knoblauchzehen werden geschält und klein gewürfelt. Die Zwiebel wird ebenso geschält halbiert und in feine Scheiben geschnitten. In eine kleine Auflaufform geben. Etwas Olivenöl darüber träufeln und durchrühren. Die Tomatensauce über die Zwiebel-Knoblauchmischung geben und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Verrühren und den Feta mittig auf die Tomatensauce geben. Rund um den Feta verteilt man halbierte Cocktailtomaten. Noch etwas Oregano auf den Feta streuen und das Ganze etwa 30 Minuten backen, bis der Käse an den Rändern beginnt Farbe anzunehmen.

In der Zwischenzeit werden die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser gegart. Der Spinat wird gesäubert und die Stiele abgeschnitten.

Die Tomatensauce aus dem Backofen nehmen und durchrühren. Den frischen Spinat unterheben. Die Nudeln werden abgeseiht – hier eine Tasse Nudelwasser zurückhalten – und kommen in eine große Schüssel. Die Sauce und das Nudelwasser über die Nudeln gießen und gut durchrühren.

Sofort servieren und genießen.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Bio Passierte  
Tomaten 300 ml

