



Bayernglück

BAKED FETA PASTA

Zutaten

200 ml Haferdrink "Das Original"
200 g Pasta nach Wahl
200 g Tomaten
400 ml heißes Wasser
1 Fetakäse
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Frischer Basilikum



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für: 4 Portionen

Kaloriendichte: mittel

Ernährungsform: vegetarisch

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Pasta ungekocht in eine Auflaufform geben, Feta auf die Nudeln legen.
3. Gehackten/gespressten Knoblauch und gewaschene Tomaten dazugeben.
4. Etwas Olivenöl darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nun den Haferdrink sowie anschließend das Wasser hinzufügen.
6. Die Auflaufform in das untere Drittel des Ofens geben und für ca. 30 Minuten backen.
7. Wenn der Feta Farbe angenommen hat und das Wasser von den Nudeln fast ganz aufgenommen wurde, die Form aus dem Ofen nehmen.
8. Mit zwei Gabeln gut durchmischen und nach Belieben mit frischen Kräutern oder anderen Toppings servieren.

