

# Feta-Tomaten-Pasta

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungs-/Backzeit: 10 Min./30 Min. III leicht



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

## Zubereitung

- Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Thymian putzen, Blättchen von den harten Stielen abzupfen und grob hacken.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Tomaten waschen und abtropfen lassen. In eine große Auflaufform geben und mit Knoblauch, Thymian, Oliven, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und Zucker vermischen. Fetakäse in die Mitte geben. Zitrone waschen, trocken reiben und über die Tomaten reiben. Feta-Tomaten auf mittlerer Schiene im Ofen für etwa 30 Min. garen.
- Nudeln 10 Min. vor Ende der Garzeit nach Packungsanleitung zubereiten.
- Feta-Tomaten aus dem Ofen nehmen und alles mit einer Gabel zu einer cremigen Sauce vermischen. Nudeln dazugeben und mit der Sauce vermengen. Auf Teller verteilen, mit Basilikum bestreuen und genießen.

## Zutaten für 2 Personen:

- 3 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 500 g Kirschtomaten
- 10 Kalamata-Oliven (entsteint)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Meersalz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 150 g Fetakäse
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Spaghetti
- 6 Blättchen Basilikum