



Feta-Nudeln mit Tomaten

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten mix	500 g
Knoblauchzehen	2 St.
Thymian, frisch	5 g
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Feta	200 g
Fusilli	500 g
Basilikum, frisch	10 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen. In einer Auflaufform Tomaten, Knoblauch und Thymian mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Feta zwischen die Tomaten setzen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
2. Währenddessen in einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Fusilli im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
4. Gebackenen Feta und Tomaten aus dem Ofen nehmen. Mit einer Gabel leicht zerdrücken und vermengen. Nudeln in die Auflaufform geben und untermengen. Abschmecken und mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	640 kcal		
Kohlenhydrate	94 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	22 g	Fette	19 g