



# Vegane Gebackene Pasta

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Vemondo veganer Genießerblock	400 g
Cherrytomaten mix	500 g
Knoblauchzehen	1 St.
Chili, gemahlen	1 TL
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	10 g
Spaghetti, vollkorn	500 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Genießer Block mittig in die Auflaufform setzen. Cocktailtomaten waschen und um den Genießer Block herum in der Auflaufform verteilen.
2. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Chilipulver auf den Genießer Block geben. Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 15 Min. backen, bis der Feta weich wird und die Tomaten leicht schmoren.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In der Zwischenzeit Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Genießer Block und Tomaten mit einer Gabel etwas zerdrücken. Spaghetti in die Auflaufform geben und alles gut vermengen. Direkt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Es eignet sich jede beliebige Pasta-Sorte.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	516 kcal		
Kohlenhydrate	51 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	9 g	Fette	30 g