

Ofen-Feta mit Paprika Pasta

Bio Kochbox KW 29



Ofen-Feta mit Paprika Pasta



Für 2 Portionen:

- 0,5 gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 TL Ital. Kräuter
- 200 g Spaghettini
- 0,5 Feta
- Handvoll Basilikum

Für 4 Portionen:

- 1 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 TL Ital. Kräuter
- 400 g Spaghettini
- 1 Feta
- Handvoll Basilikum

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Paprika putzen, waschen und in Streifen oder Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Paprika und Knoblauch mit den Kräutern mischen. Spaghettini (ungekocht) in eine Auflaufform legen. Leicht salzen. Die Gemüsemischung darauf verteilen. Den Feta mittig daraufsetzen. Dann so viel Wasser angießen, dass die Spaghetti gut bedeckt sind (Ca. 400-500 ml). Das Olivenöl gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25-35 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, alles miteinander vermischen und auf Teller verteilen. Vor dem Servieren mit frisch gem. schwarzem Pfeffer und Kräutern bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.