OBSTBAU WINKLER

gebackene Feta-Tomaten-Nudeln

super schnell
super leicht
super lecker

20 min 4 Personen

Zutaten

- 1.5 Pck. Feta
- 700 g Tomaten nach Wahl*
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz&Pfeffer
- Kräuter nach Wahl
- 500 g Nudeln (persönliche Empfehlung: Tagliatelle schmeckt am Besten)
- Basilikum

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Tomaten waschen, Strauchtomaten vierteln, Kirschcocktailtomaten halbieren und Honigcocktailtomaten als Ganzes in eine Auflaufform geben. Feta in die Mitte der Auflaufform platzieren.
3. Feta und Tomaten mit Gewürzen der Wahl würzen und für 20 min. in den Ofen geben bis der Feta weich und leicht braun geworden ist.
4. Währenddessen Nudeln kochen.
5. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Nudeln, zusammen mit 1-2 Schöpfern Nudelwasser in die Auflaufform geben.
6. Jetzt nur noch mit etwas Basilikum garnieren und fertig zum Genießen.
7. Guten Appetit!

nice to know

- Wir empfehlen Honigcocktailtomaten, da sie die süßesten Tomaten sind und man sie nicht schneiden muss.
- Wer die Nudeln etwas “leichter” möchte, kann die Hälfte des Fetas mit fettreduzierten Frischkäse oder Hüttenkäse ersetzen. Diesen auch einfach in die Mitte der Auflaufform geben.
- Wer die Nudeln noch etwas “leichter” haben möchte, kann die Hälfte der Nudeln durch Karotten oder Zucchini “Nudeln” (mit der Gemüsespirale) ersetzen.
- weiße Bohnen eignen sich hervorragend als zusätzliche Proteinquelle, da sie auch sehr cremig sind.
- Ihr könnt die Zutaten beliebig ändern und variieren, ganz nach dem “Was weg muss”-Prinzip. Auberginen, Paprika, Zucchini, Karotten etc. passen auch gut dazu. Wenn ihr Karotten und Auberginen verwendet, solltet ihr sie aber vorher noch kurz in der Pfanne anbraten oder das Gemüse schonmal in den Ofen geben und den Feta erst später hinzufügen.

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de