



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Gebackene Feta-Tomaten Pasta

### Zutatenliste

200 g Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
200 g Tomaten  
1 TL Olivenöl  
Salz und Pfeffer, Oregano  
1 EL Tomatenmark  
etwas Chiliflocken  
150 g Feta-Käse  
160 g Spaghetti  
2 Schuss Zitronensaft  
10 Basilikumblätter

### Zubereitung

Eine ofenfeste Auflaufform bereitstellen. Die Zucchini in Würfel schneiden, den Knoblauch pressen und gemeinsam mit den gewürfelten Tomaten, sowie Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano, optional Chiliflocken oder Tomatenmark, in der Form vermengen. Dann den Käse in die Mitte legen.

Im Backofen bei 180 °C Umluft etwa 25 - 30 Minuten garen, bis der Käse weich.

Währenddessen die Pasta nach Packungsanweisung in ca.10 Minuten kochen und ggf. etwas Kochwasser auffangen.

Nun den Käse und die Tomaten zerdrücken. Zitronensaft und frisch geschnittenes Basilikum hinzugeben und alles vermengen. Zum Schluss mit der gekochten Pasta vermengen. Wenn es zu trocken ist, ggf. 1 - 2 EL Pastawasser untermengen.

Guten Appetit!