



## Nudeln mit Gemüse-Feta-Soße aus dem Ofen

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 35 Minuten
- 🍴 Reicht für 3 Portionen

## Zutaten

3 Portionen

### FruchtBar Zutaten

1 Pack bunte Bio Nudeln

### weitere Zutaten

180 g	Feta
2 Esslöffel	Frischkäse
400 g	Cherrytomaten
1 Stück	Paprika
2 Zehen	Koblauch
1 TL	Oregano
1 TL	Thymian
4 EL	Olivenöl
nach Belieben	Basilikum, Salz und Pfeffer

## Dazu brauchst du

- Auflaufform
- Kochtopf
- Pürierstab
- Nudelsieb
- Schöpfkelle oder Löffel

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Tomaten halbieren, Paprika würfeln und Knoblauch pressen oder fein würfeln.
3. Den Feta in die Mitte der Auflaufform legen und das Gemüse darum geben. Nun mit reichlich Olivenöl übergießen und die Gewürze dazu geben.
4. Das Ganze für etwa 20-25 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist. Zum Ende der Backzeit die Nudeln laut Packungsanleitung zubereiten.
5. Wenn Tomaten und Paprika gut durchgebacken sind, Form aus dem Ofen holen und 1-2 Schöpfkellen Nudelwasser zugeben. Anschließend pürieren und mit den fertigen Nudeln und etwas Basilikum servieren.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

