

# Rezept des Monats - Januar

## Baked Feta Pasta

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Feta (ca. 400 g)
- 20 Cherrytomaten
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Kräuter der Provence  
(getrocknete Kräutermischung)
- 300 g Nudeln
- 1 EL Olivenöl (noch etwas mehr  
zum einfetten)



### 1. Schritt:

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln. Den Feta aus der Packung nehmen und mit einem Stück Küchenrolle abtupfen. In die Mitte der Auflaufform setzen.

### 2. Schritt:

Die Cherrytomaten waschen, halbieren und mit der offenen Seite nach oben um den Feta herum verteilen. Zucker, Salz und die Kräutermischung darüber streuen. Für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen garen.

### 3. Schritt:

In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser al dente garen. Pasta abgießen und mit 1 EL Olivenöl vermengen. Feta und Cherrytomaten aus dem Ofen nehmen, die Nudeln dazugeben und alles vermengen.