

## Überbackene Tomaten- & Feta-Pasta



**Vorbereitungszeit:** 45 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Basilikumblätter: 2 EL
- Chiliflocken: 1/2 TL
- Feta-Käse: 1 Block
- Gemahlener schwarzer Pfeffer: 1/4 TL
- Knoblauch 3 Zehen, in dünne Scheiben geschnitten:  
None
- Kurze Pasta: 250 g
- Olivenöl: 3 EL
- Salz: 1 TL

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 400 g



## Vorbereitung

**Habt ihr diesen Überbackene Tomaten- & Feta-Pasta-Trend schon ausprobiert?! Wenn nein, solltet ihr das schleunigst nachholen! Wenn ja, probiert es erneut mit dem Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken von unserem Italian Weekend Trio! Ein ganzer Block Feta-Käse macht dieses Pasta-Gericht cremig und unwiderstehlich.**

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220 °C vorheizen und einen großen Topf Wasser für die Pasta zum Kochen bringen.
2. **Pomito® Tomatenfruchtfleisch in Stücken**, Salz, schwarzen Pfeffer, Chiliflocken und klein geschnittenen Knoblauch in eine Auflaufform geben. Gut umrühren.
3. Den Feta-Block in die Mitte der Auflaufform geben, dann Olivenöl darüber träufeln.
4. Etwa 25-30 Minuten backen, bis die Tomatensauce blubbert und der Feta an den Kanten leicht gebräunt ist.
5. In der Zwischenzeit die Pasta al dente kochen.
6. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Feta-Tomatensauce-Mischung mit einer Gabel zerdrücken und umrühren.
7. Anschließend die gekochte Pasta und frische Basilikumblätter hinzugeben. Nochmals gut umrühren und servieren.