

# BAKED FETA PASTA MIT GRÜNEM SPARGEL

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Portionen

- 400 g grüner Spargel
- 500 g Mini-Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Feta
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian
- 1 Prise Pfeffer
- 300 g Spaghetti



## Zubereitung:

1. Wasche den grünen Spargel, entferne die holzigen Enden und schneide ihn in 2-3 cm große Stücke. Wasche die Mini-Tomaten. Schäle den Knoblauch
2. Lege den Feta in eine Auflaufform. Gib die Mini-Tomaten und die grünen Spargelstücke dazu und bestreue sie mit Thymian und Pfeffer. Presse den Knoblauch dazu. Gieße das Olivenöl darüber. Backe den Feta mit den Tomaten und dem Spargel 25 Minuten im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
3. Koche währenddessen die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente. Fange beim Abgießen eine Tasse Nudelkochwasser auf.
4. Verrühre nach der Backzeit zuerst Feta, Spargel und Tomaten und rühre dann die Spaghetti unter. Gib etwas Nudelkochwasser zu, wenn du die Pasta cremiger magst.

**Nährwerte pro Portion:** 551,6 kcal | KH 60,1 g | E 20,4 g | F 23,8 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

