Baked Feta Pasta aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Baked Feta Pasta aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1 P. Feta Käse

400 g Cocktail Tomaten

1 Zucchini (optional)

250 g Spaghetti (vorher all dente kochen)

1 kleine rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl & 1 EL Haselnussöl von Zapfhahn *unbezahlte Werbung*

1 EL Kräuter von *Ankerkraut* Gartenkräuter/Quarkkräuter *unbezahlte Werbung*

1 TL Honig

Salz und Pfeffer

Deko frischer Basilikum

Zubereitung:

Zuerst die Spaghetti in einem Topf all dente kochen

In den Ofenmeister legst du die Scheibe Feta Käse und drum herum die mit dem kleinen Küchenhobel in Scheiben geschnittene Zwiebel und Zucchini (Zucchini optional).

Die Cocktail Tomaten halbieren und drum herum legen und die Knoblauchzehe über den Feta Käse pressen.

Aus den Ölen und Kräutern mit Honig und Salz und Pfeffer eine schmackhafte Sauce anrühren und alles darüber gießen.

Dein Backofen ist auch **230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/20-30 Minuten** backen (ohne Deckel).

Wenn alles schön gar ist, mit einer Gabel den Fetakäse zerrupfen und die gegarten Spaghetti hinzufügen und mit der Kochzange alles in kreisenden Bewegungen miteinander vermengen.

Mit frischem Basilikum dekorieren und nun nur noch genießen ❤️

Lasst es euch schmecken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef Onlineshop – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Pampered Chef® Produkte kamen zur Anwendung:

Ofenmeister

Knoblauchpresse

Kleiner Küchenhobel

Schneidbrett

Kochzange

Kuchengitter

Silikonhandschuhe