

Ofen Feta Pasta im griechischen Stil

Zutaten:

250 g Kritharaki Nudeln, 2-3 Tomaten, 1 Packung Feta Käse, 2-3 getrocknete Tomaten (klein geschnitten), 1 Hand TK-Erbesen, 1 Zwiebel, 2-3 Knoblauchzehen (nach Geschmack), 2 TL Tapenade, 0,4 l Brühe (nach Geschmack), 1 paar Shrimps, Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten klein schneiden und den Knoblauch andrücken. Die ungekochten Kritharaki in eine Auflaufform geben und den Schafskäse in die Mitte legen. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und mit der Brühe aufgießen (Tipp: die Shrimps in die Brühe drücken). Die Pasta mit o.g. Gewürzen abschmecken. Den Backofen auf 200 ° vorheizen und die Pasta ca. 35 Minuten backen. Anschließend den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und alles gut vermischen.

Guten Appetit!