

Baked Feta Pasta

Für 4 Portionen

200 g Cocktail-Tomaten	1 gelbe Paprika	1 kleine Aubergine
3 Knoblauchzehen	1 rote Zwiebel	200 g Feta
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	500 g Spaghetti
15 g Thymian		

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Cocktail Tomaten waschen und halbieren. Paprika waschen, entkernen und würfeln. Aubergine waschen und würfeln. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen. Feta in eine große Auflaufform geben, Gemüse und Knoblauch rundherum verteilen. Olivenöl, Salz und Pfeffer über alles geben und 20-25 Minuten backen.

Nach 15 Minuten Garzeit die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen.

Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Knoblauch und Feta leicht zerdrücken. Spaghetti mit etwas Kochwasser in die Ofenform geben, alles gut durchmengen und mit Pfeffer würzen. Mit Thymian garnieren.

NN am 03. Dezember 2025