

Zutaten (3-4 Portionen)

# Baked-Feta Pasta



## Vorbereitungszeit

ca. 10 Minuten

## Zubereitungszeit

ca. 25 Minuten

## Schwierigkeit

leicht

## Für die One-Pot Pasta:

2 Zehen Knoblauch

200 g Feta

2 rote Zwiebeln

Frische Kräuter der Saison

500 g Brokkoli

500 g Bio Bandnudeln

500 ml Bio Gemüsebrühe und / oder Sahne

1 Prise Salz & Herz

# Zubereitung

Diese großartige One-Pot Pasta lässt sich super einfach und schnell zubereiten. Das bunte Farbspiel von roten Zwiebeln, knackig grünem Brokkoli und Bandnudeln sieht nicht nur lecker aus, sondern überzeugt auch noch geschmacklich. Am besten benutzt Du hierfür Bio-Bandnudeln aus der Region um den nachhaltigen Mehrwert perfekt in Szene zu setzen. Du kannst aber auch auf klassische Tagliatelle zurückgreifen.

## *Schritt 1*

Den Backofen auf 160° C vorheizen und die Ofenform mit ein wenig Öl bestreichen.

## *Schritt 2*

Brokkoli waschen und in grobe Röschen zerteilen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, anschließend nach Bedarf klein schneiden.

## *Schritt 3*

Den Feta mit Pflanzenöl marinieren und den frischen Kräutern wie bspw. Thymian und Rosmarin bestreuen. Die Pasta und alle weiteren Zutaten nebeneinander in die Form geben und anrichten. Alles mit einer guten Portion Salz & Herz sowie Pfeffer würzen.

## *Schritt 4*

Anschließend die Bio-Gemüsebrühe anrühren und mit in die Ofenform geben. Diese bedecken, ab in den Ofen und auf mittlerer Stufe (Ober- und Unterhitze) für 25 min im Ofen backen.

## *Schritt 5*

Du kannst die Form nun aus dem Ofen nehmen und direkt servieren oder vorher alles kurz miteinander vermischen und auf Tellern anrichten.

## *Unser Tipp*

Wenn Du es noch cremiger magst, ergänze die Bio-Gemüsebrühe doch einfach mit Sahne. Die passt super zur unserer Baked-Feta Pasta und dient gleichzeitig als zusätzliche Soße – unseren Zuspruch hast Du.