

# Baked Feta Pasta

500 g Nudeln, ungekocht  
750 g Kirschtomaten  
2 Pack Feta à 150 g  
Salz & Pfeffer  
1 TL Basilikum  
1 TL Oregano  
1 TL Thymian  
2-3 Knoblauchzehen  
1 EL Honig  
5-6 EL Olivenöl



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Feta mittig in die Ofenhexe legen.  
Kirschtomaten waschen und außenrum verteilen.

Mit Salz (nicht zu viel), Pfeffer und den anderen Gewürzen bestreuen.  
Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken oder mit dem Knoblauchscheider  
direkt über die Tomaten und den Feta hobeln.

Honig über die Tomaten träufeln und alles mit Olivenöl begießen.

Im vorgeheizten Backofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene  
**ca. 25-30 min.** backen.

In der Zwischenzeit Nudeln nach Packungsanweisung kochen und abtropfen lassen. Noch  
heiß zu dem gebackenen Feta und den Tomaten geben und alles miteinander vermischen.

Die Menge reicht für 4 Erwachsene und kann auch halbiert werden.