

FETA NUDELN AUS DEM OFEN / TIKTOK FOOD TREND / MURATS 5 MINUTEN



Murat und Ela haben ein paar Tik Tok Rezept Trends ausprobiert und nachgemacht. Weitere Rezept findet ihr im Video, auf meinem Blog oder in der App. Dieses einfache Nudel Gericht geht schnell und benötigt nur wenig Aufwand. Feta und Mozzarella werden für die Soße mit Tomaten im Ofen gebacken, dann noch Nudeln dazu und schon ist die Pasta fertig zum Servieren. Die Nudelsorte könnt ihr nach Belieben wählen und auch die Gewürze könnt ihr nach Geschmack variieren.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C H

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C Heißluft vor.

SOSSE

Gib den Feta in die Mitte einer Auflaufform. Schneide den Mozzarella in grobe Scheiben und verteile ihn in der Auflaufform. Gib die Tomaten und Basilikumblätter zum Käse, verteile das Olivenöl darüber und streue alle Gewürze darüber. Würfle den Knoblauch ganz fein und gib ihn mit in die Auflaufform. Backe den Käse im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten.

NUDELN KOCHEN

Bereite die Nudeln nach Packungsanleitung zu und lasse sie anschließend in einem Sieb abtropfen.

SERVIEREN

Nimm den Käse aus dem Ofen, gib die Nudeln dazu und vermische zum Servieren alles miteinander. Viel Spaß beim Nachmachen!

SOSSE:

- 200 g** Schafskäse
- 125 g** Mozzarella
- 200 g** Cocktailtomaten
- 10** Basilikum
- 6 EL** Olivenöl
- 1 TL** Thymian
- 1 TL** Oregano
- ½ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 2** Knoblauchzehen

NUDELN:

- 250 g** Nudeln (nach Wahl)