

Rezept

Feta Pasta mit Grünkohl

Ein Rezept von Feta Pasta mit Grünkohl , am 01.03.2024

Zutaten

100 g Grünkohl	250 g Champignons
200 g Feta	1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl	3 Prisen Salz
1 TL Chili-Flakes	Pfeffer
200 g Spaghetti	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Champignons in Scheiben schneiden und die Grünkohlblätter wenn nötig in kleine Stücke rupfen. Knoblauchzehe schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

3. Beides zusammen in eine Bratereinne geben, Knoblauch darauf verteilen und den Feta im Ganzen in der Mitte platzieren. Anschließend alles mit Olivenöl benetzen und mit Salz, Pfeffer und den Chili-Flakes würzen.

4. Die Bratereinne in den Backofen geben und alles für ca. 20 Minuten backen.

5. Währenddessen Spaghetti kochen.

6. Die Bratereinne aus dem Ofen nehmen. Der Feta sollte nun schön weich sein. Grünkohl, Champignons und Feta mit zwei Gabel gut vermengen.

7. Nun die gekochten Nudeln hinzugeben und alles noch einmal gut verrühren.