

Rezept

# Feta Pasta mit Grünkohl

Ein Rezept von Feta Pasta mit Grünkohl , am 01.03.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Grünkohl	<b>250 g</b> Champignons
<b>200 g</b> Feta	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>3 Prisen</b> Salz
<b>1 TL</b> Chili-Flakes	Pfeffer
<b>200 g</b> 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.