Rezept

Pasta mit Brattomaten und Feta

Ein Rezept von Pasta mit Brattomaten und Feta, am 08.10.2026

Zutaten

400 g	kurze Nudeln (z. B. Casarecce, Penne oder Rigatoni)
2 EL	Olivenöl
½ TL	Chiliflocken
2 Stängel	Minze
	Salz
400 g	Cocktailtomaten
2 TL	Puderzucker
150 g	Schafskäse (Feta)
	Olivenöl zum Beträufeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest garen.

2. Während das Nudelwasser aufkocht, die Tomaten waschen und halbieren. Das Olivenöl in einer großen oder zwei kleineren Pfannen mit Salz, Puderzucker und Chiliflocken erwärmen. Die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in die Pfanne(n) legen und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dabei die Tomaten nicht wenden.

3. Den Schafskäse in kleine Stücke krümeln. Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und in einer großen, vorgewärmten Schüssel mit den gebratenen Tomaten mischen. In vier Pastateller anrichten und mit Schafskäse und Minze bestreuen. Die Pasta mit Olivenöl beträufeln und servieren.