

Rezept

Vegane Baked Feta Pasta

Ein Rezept von Vegane Baked Feta Pasta, am 08.06.2023

Zutaten

1 Knoblauchzehe	250 g Kirschtomaten
6 Stängel Basilikum	150 g vegane Spaghetti (oder andere Pasta nach Belieben)
150 g vegane Feta-Alternative	100 g Oliven (entsteint)
1 EL getrocknetes Basilikum	1 EL getrockneter Oregano
4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 EL Pflanzencreme

Außerdem

Olivenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal, 49 g F, 12 g EW, 75 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
2. Die Auflaufform mit Öl auspinseln und die Spaghetti darin verteilen. Tomaten daraufgeben. Den Feta in die Mitte legen. Knoblauch, Basilikum, Oliven und getrocknete Kräuter darüberstreuen. Alles mit Öl beträufeln und salzen und pfeffern.
3. So viel Wasser zugießen, dass die Spaghetti vollständig davon bedeckt sind. Die Form in den heißen Ofen (Mitte) geben und die Nudeln in 30-35 Min. garen. Sollten sie das Wasser vor Ende der Backzeit aufgesogen haben, etwas Wasser nachfüllen.
4. Die Feta-Pasta mit Pflanzencreme verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen und sofort servieren.