

# Baked Feta Pasta

Zutaten | 4 Portionen

1	Zwiebel
2	Knoblauch
2 EL	Rapsöl
1	Paprika
50 g	Oliven, schwarz
1 TL	Italienische Kräuter, getrocknet
	Salz, Pfeffer
150 g	Cocktailtomaten
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Schlagsahne
200 g	Frischkäse
2 Pkg.	Feta, alternativ Schafs- oder Hirtenkäse

Zubereitungszeit: 20 Min. ; Backzeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Ofen auf 180°C vorheizen.
- Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und kurz in etwas Rapsöl glasig anbraten.
- Paprika waschen, putzen, in Stücke schneiden und dazugeben.
- Oliven und italienischen Kräutern hinzufügen.
- Cocktailtomaten halbieren und zu dem Gemüse geben. Tomatenmark ebenfalls unterrühren.
- Alles mit Sahne ablöschen und den Frischkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Sauce in eine ofenfeste Form geben. Den Feta in der Mitte platzieren, mit etwas Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.
- Der Käse darf ruhig eine leichte Bräunung an den Ecken annehmen.
- Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und den Feta und die Tomaten mit der Gabel zerdrücken. Dazu schmecken zum Beispiel gekochte Bandnudeln.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 305 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
578 kcal	48 g	9,29 g	27,4 g	401 mg