



# BAKED FETA PASTA



Schwierigkeitsgrad:  
leicht



ca. 45 Minuten



Zutaten für  
4 Portionen



Kaloriendichte:  
mittel



vegetarisch

## ZUTATEN

- 200 g Pasta nach Wahl
- 200 g Tomaten
- 500 ml heißes Wasser
- 1 Fetakäse
- 100 ml Bayernglück  
Haferdrink „Das Original“
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Olivenöl
- Etwas Salz + Pfeffer
- Frischen Basilikum zum Garnieren



## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Pasta ungekocht in eine Auflaufform geben. Feta auf die Nudeln legen.
3. Gehackten/gespressten Knoblauch und gewaschene Tomaten dazugeben.
4. Etwas Olivenöl darüber verteilen. mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Nun den Haferdrink sowie anschließend das Wasser hinzufügen.
6. Die Auflaufform in das untere Drittel des Ofens geben und für ca. 30 Minuten backen.
7. Wenn der Feta Farbe angenommen hat und das Wasser von den Nudeln fast ganz aufgenommen wurde, die Form aus dem Ofen nehmen.
8. Mit zwei Gabeln gut durchmischen und nach Belieben mit frischen Kräutern oder anderen Toppings servieren.

Der Haferdrink wurde hergestellt  
aus Hafer aus dem Programm  
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND  
MÜHLENERZEUGNISSE  
[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf [www.bayernglueck.com](http://www.bayernglueck.com) oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.