

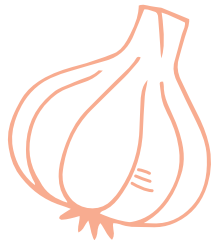


Feta-Spargel-Pasta



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g grüner Spargel
250 g Cherrytomaten
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
400 g Feta
Salz und Pfeffer
400 g Nudeln, z.B.
Eiernudeln von Bossow



ZUBEREITUNG

Spargel nach Geschmack nur im unteren Drittel oder bis zur Hälfte schälen und in Stücke schneiden.

Tomaten halbieren, Knoblauch in Scheiben schneiden.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Gemüse in eine Auflaufform geben, salzen, pfeffern und mit dem Öl vermischen.

Feta im Stück mittig darauf legen.

Im Ofen ca. 25 bis 30 Minuten garen, der Spargel sollte noch Biss haben.

Inzwischen die Nudeln kochen und abgießen.

Ca. 100 ml Nudelkochwasser in die Auflaufform geben und alles zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit den Nudeln vermengen oder die Sauce extra dazu servieren.

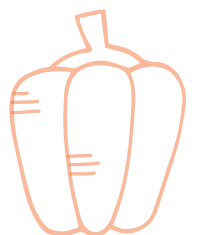
Dazu passt ein Blattsalat oder ein gemischter Salat.

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Zubereitung insgesamt ca. 45 bis 50 Minuten



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE