



Trüffelpasta mit Feta aus dem Ofen

und geschmorten Kirschtomaten



ca. 30min



2 Portionen

Pasta mit Feta und Tomaten ist ein köstliches und zugleich ziemlich simples Gericht – super cremig, etwas salzig und wunderbar aromatisch. Und weil wir leckeren Gerichten gern noch ein kleines Sahnehäubchen aufsetzen (manchmal meinen wir das wörtlich, manchmal nicht), toppen wir unsere Pasta heute mit ein paar Tropfen würzig-feinen Trüffelöls. Und so erhält man ein einfaches Gericht mit luxuriösem Twist – guten Appetit!

- 200g Bio-Penne ¹
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 100g Feta ²
- 1 Pck. Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 701kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 81.2g, Eiweiß 21.4g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Die **Tomaten**, die **Schalotten** und den **Knoblauch** in eine mittelgroße Auflaufform geben, den **Feta** im Ganzen darauflegen und mit 2EL Olivenöl beträufeln. Mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und die Auflaufform etwas schwenken, um auch die **Tomaten** zu benetzen. Die Form in den Ofen geben und alles ca. 20Min. backen.



Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Pasta** zurück in den Topf geben.



Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, den **Feta** und ein paar **Tomaten** zerdrücken und gründlich miteinander vermengen, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Dabei ggf. etwas **Pastawasser** zugeben.



Die **Sauce** mit den **übrigen Tomaten** in den Topf geben und mit der **Pasta** vermengen. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr **Pastawasser** zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Tellern anrichten, mit dem **Trüfföl** beträufeln und servieren.



Ups, zu viel Pastawasser in die Sauce gegeben? Kein Problem! Falls die Sauce plötzlich etwas flüssig geraten ist, gib sie am besten direkt zur Pasta in den Topf und lass das Ganze 2-3Min. stehen. Die Pasta wird das überschüssige Wasser aufsaugen und am Ende kommt doch eine schööön cremige Sauce dabei heraus. Glück gehabt!

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**