



Trüffelpasta mit Feta aus dem Ofen

und geschmorten Kirschtomaten



ca. 30min



4 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), verfeinern wir unsere Pasta heute mit luxuriösem Trüffelpulver. Und so erhält ein einfaches Gericht im Handumdrehen einen raffinierten Twist. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 400g Bio-Penne ¹
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Kirschtomaten
- 200g Feta ²
- 2 Pck. Trüffelpulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 688kcal, Fett 31.0g, Kohlenhydrate 79.2g, Eiweiß 20.9g



1. Zutaten vorbereiten

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



4. Sauce zubereiten

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



2. Tomaten & Feta backen

Die **Tomaten**, die **Schalotten** und den **Knoblauch** in eine große Auflaufform geben, den **Feta** im Ganzen darauflegen und mit 4EL 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.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Sauce** mit den **übrigen Tomaten** in den Topf geben und mit der **Pasta** sowie **Trüffelpulver nach Geschmack** vermengen. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr **Pastawasser** zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta** auf Tellern anrichten und servieren.



3. Pasta kochen

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.



6. Missgeschick

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 schön cremige Sauce dabei heraus. Glück gehabt!