DENNER

# Baked Feta Pasta



**Das Rezept der Woche hat unter dem Hashtag #bakedfeta einen kleinen Internet-Hype ausgelöst. Das neueste Video-Tutorial zeigt, wie das Pastagericht ganz einfach gelingt.**

Foodtrends verbreiten sich in den sozialen Medien rasend schnell. Auch die «Baked Feta Pasta» hat auf TikTok, Instagram und Co. unlängst einen kometenhaften Aufstieg hingelegt. Kein Wunder, denn das Gericht kommt mit nur wenigen Zutaten aus, ist so einfach in der Zubereitung, dass es auch Kochmuffeln problemlos gelingt und am allerwichtigsten: es schmeckt einfach köstlich!

Original Feta darf sich ein Käse übrigens nur nennen, wenn er in Griechenland produziert wurde und aus Schafsmilch (und allenfalls einem kleinen Teil Ziegenmilch) besteht. Zudem muss die Reifung in Salzlake vonstatten gegangen sein. Der «Baked Feta Pasta» verleiht der griechische Allrounder er ein intensives Aroma und macht die Sauce herrlich crèmig.

- 200 g Feta
- 400 g Cherrytomaten
- Etwas frischer Chili in Röllchen, nach Bedarf
- ½ dl Olivenöl
- Pfeffer
- 1 grosse Knoblauchzehe, in Scheiben
- 600 g Pasta, z.B. Rigatoni oder Penne
- 1 mittelgrosse Zwiebel, gehackt
- 1 ½ Handvoll frisches Basilikum, zerzupft
- Etwas Parmesan zum Bestreuen, optional

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Feta am Stück in die Mitte einer Auflaufform platzieren, gewaschene und getrocknete Cherrytomaten rundherum geben.
3. Chiliröllchen (falls gewünscht) darüber streuen, alles mit dem Olivenöl begiessen, pfeffern und für circa 25 Minuten in die untere Hälfte des Backofens schieben.
4. Gleichzeitig Zwiebelstücke und Knoblauch so lange in einer Bratpfanne in etwas Olivenöl dünsten, bis die Zwiebeln

glasig sind, beiseitestellen.

5. Pasta in Salzwasser «al dente» kochen.
6. Form aus dem Ofen nehmen, fertige Pasta, Zwiebel- und Knoblauchstücke und zerzupften Basilikum unterrühren, mit Pfeffer abschmecken.
7. Optional vor dem Essen mit wenig Parmesan bestreuen.

**Zubereitungsdauer: ca. 35 Minuten**