**314 Millionen Mal in TIKTOK geklickt! - nur 5 Zutaten!**
https://www.rtl.de/cms/baked-feta-pasta-ist-in-aller-munde-so-schnell-und-einfach-geht-das-trend-rezept-4700197.html?outputType=amp

# „Baked Feta Pasta“

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|---|---|---|
| 500 g | Kirschtomaten oder Datteltomaten | Backrohr auf **200 ° C Umluft** vorheizen. Tomaten waschen und in eine Auflaufform geben. |
| 4 EL | Olivenöl | Olivenöl darüber geben, nach Belieben würzen und gut vermischen. |
| | Salz, Pfeffer, mediterrane Kräuter | |
| 1-2 | Knoblauchzehen | schälen und im Ganzen zugeben |
| 150 g | Fetakäse | in die Mitte legen, auch mit Olivenöl beträufeln und etwas würzen. Im Backrohr **25 Minuten** schön braun braten. |
| 500 g | Nudeln (Vollkorn!) | 3 l Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen, Nudeln zugeben, nach Packungsanleitung „al dente“ garen, abgießen und nicht abschrecken! Tomaten und Käse mit der Gabel in der Auflaufform zerdrücken und mischen. Nudeln zugeben, evtl. etwas Nudelkochwasser zugeben mit Basilikum garnieren, und sofort servieren. |
| etwas | Nudelkochwasser | |
| etwas | frisches Basilikum | |