Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de

Ofenpasta mit Frischkäse und Tomaten

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Ofenpasta mit Frischkäse und Tomaten

300 g Rinatura Dinkel Spaghetti Bio

400 g Kirschtomaten, halbiert

200 g Frischkäse (z.B. Natur oder mit Kräutern)

2 Knoblauchzehen, gehackt

500 ml Wasser

0.5 Esslöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

100 ml Sahne oder Milch

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

1 Teelöffel getrockneter Oregano

Frischer Basilikum

Ofenpasta mit Frischkäse und Tomaten

1.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine große Auflaufform oder ofenfeste Pfanne verwenden. Die ungekochten Spaghetti gleichmäßig in der Form verteilen.

Die Kirschtomaten auf die Pasta geben. Den Frischkäse in die Mitte setzen. Gemüsebrühe (Wasser und Gemüsebouillon vermischt), Sahne/Milch und Olivenöl ebenmäßig über die Pasta gießen. Gehackten Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Für ca. 25-30 min. in den Ofen geben. Ggf. etwas mehr Brühe oder Wasser hinzufügen, falls die Flüssigkeit zu stark eingekocht ist.

Aus dem Backofen nehmen und alles gut in der Form vermischen. Die Pasta mit Basilikum garnieren.