



Pasta aus dem Ofen: Spaghetti mit Ofenkäse und Tomaten

Rezept für: 4 Portionen

Zutaten:

300 g Spaghetti, ungekocht
(Kochzeit: 8-9 Minuten)
ca. 4 EL Olivenöl (+ Öl zum Fetten der Form)
Salz, Gewürze (zum Beispiel: Oregano, Knoblauch, Chilipulver)
320 g Ofenkäse
400 g Cocktail-Tomaten
500 ml Wasser

backen: 200 °C (ohne Vorheizen) auf mittlerer Schiene, ca. 38** Minuten backen

Zubereitung:

Eine Auflaufform einfetten und die ungekochten Spaghetti darin verteilen (ich habe sie halbiert, damit sie in die Form passen).

Kräftig würzen und den Ofenkäse auf die Nudeln legen (die Spaghetti an der Stelle ein bisschen beiseite schieben).

Die Cocktail-Tomaten in der Auflaufform verteilen, mit Wasser aufgießen und alles ca. 38** Minuten (ohne Vorheizen) im Ofen backen.

Den Käse aufschneiden, alles verrühren und genießen. :)

**damit die Ofen-Pasta schmeckt, dürfen die Nudeln keinesfalls verkocht sein. Also unbedingt einen Timer stellen, kurz vorher schon mal probieren und bedenken, dass die Nudeln bis sie im Teller sind, noch etwas nachgaren. Ich habe sie nach 38 Minuten aus dem Ofen genommen, aber jeder Backofen ist ja ein bisschen anders.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/pasta-aus-dem-ofen-spaghetti-ofenkaese-oder-feta-und-tomaten/>