

Pumpkin Baked Feta Pasta – Nudeln mit gebackenem Feta und Kürbis aus dem Ofen



Zutaten für 3 - 4 Portionen:

- 200g Pasta nach Wahl
- 1 kleiner Kürbis (meiner wog ca. 1.000 Gramm)
- 1 Packung Feta (alternativ veganen Feta)
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- ca. 250 ml Gemüsebrühe (Wasser geht auch)
- 1 EL getrocknete italienische Kräuter (Basilikum, Oregano oder ein Mix)
- Salz / Pfeffer
- Frischer Salbei zum Servieren (optional, aber sehr lecker!)

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis waschen und in Stücke schneiden. Beim Hokkaido-Kürbis könnt Ihr die Schale dranlassen, sie ist essbar. Kerne und das fasrige Innere des Kürbis entsorgen. Kürbisstücke und Fetakäse in eine Auflaufform geben. Getrocknete Kräuter, gepressten oder klein geschnittenen Knoblauch und Olivenöl darüber verteilen. Salzen und pfeffern.

Nun gebt Wasser oder Gemüsebrühe in die Auflaufform dazu. Das sorgt dafür, dass der Kürbis schneller weich wird und nicht verbrennt.

Stellt die Auflaufform auf einen Rost im unteren Drittel des Ofens und lasst das Gericht ca. 25 - 30 Minuten backen. Wenn der Feta Farbe angenommen hat und die Kürbisstücke weich sind, ist es fertig.

Ein bisschen Flüssigkeit darf am Ende der Garzeit gerne noch zu sehen sein. So wird die Sauce beim Mischen extra cremig!

In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanweisung kochen. Abgießen und noch heiß zur Feta-Kürbismischung geben und einmal alles durchmischen. Ich habe das für die Fotos in der Auflaufform gemacht. Wenn Eure Auflaufform nicht groß genug ist, könnt Ihr zum Vermischen auch Kürbis und Feta zu den Nudeln in den Topf geben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Kürbisstücke vor dem Mischen mit den Nudeln mit einem Kartoffelstampfer o.ä. ein bisschen zerdrücken.

Frischer Salbei passt ganz hervorragend dazu.

Guten Appetit!