



## Linguine mit Feta aus dem Ofen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

250 g	Linguine	400 ml	Gemüsebrühe
250 g	Feta	20	Kirschtomaten
1	EL Olivenöl	1	Knoblauchzehe
1 Handv.	Babyspinat	1/2 Bund	Basilikum
	Pfeffer & Salz aus der Mühle		

### Zubereitung

#### Zubereitung

Die Linguine auf dem Boden einer Auflaufform verteilen und die Brühe darüber gießen.

Tomaten waschen und mit Olivenöl mischen.

Feta zerbröseln, Knoblauch fein reiben oder pressen und mit den Tomaten und dem Öl und dem Spinat in die Form geben.

Bei 180 °C für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben. Danach testen, ob die Linguine gar sind.

Dann alles mischen, auf einem Teller anrichten und mit gehacktem Basilikum bestreuen. Pfeffer und Salz aus der Mühle dazu geben.