

Liebe Köch*innen,

heute gehen die Lorbeeren für die Kreativarbeit an den Einkäufer für Obst und Gemüse, den lieben Christian. Also fast. Er war so begeistert von einem Videorezept, dass er in den sozialen Medien gesehen hat, dass klar war, dass entweder ich das heute am Hof, oder er es zuhause kocht. Um ihm diesen Wunsch zu erfüllen habe ich meine eigene Variante des viralen Klassikers gemacht.

Meine anfängliche Skepsis verflog recht schnell, weil dieses Rezept echt leicht von der Hand geht und außerdem sehr lecker ist. Natürlich habe ich es abgeändert und ausschließlich mit Baumannsprodukten gekocht. Wobei die „Feta im Ofen mit Tomaten und Nudeln dazu“ Bewegung jetzt schon einige Zeit in den sozialen Medien kursiert.

Ich will mich aktuellen Trends aber nicht verweigern und gebe hiermit bedenkenlos das zeitgeistige Rezept frei.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für eine Auflaufform
(für etwa 4 Personen).

- 250 g Nudeln
- 1 Feta griechisch (180 g)
- 1 Bund Bärlauch
- 2 Tomaten Rebellion (Fleischtomate)
- ½ Zwiebel
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, Bärlauch waschen und in Streifen schneiden. Nudeln nach Packungsanweisung kochen und das Kochwasser aufheben.

In eine Auflaufform zuerst den Bärlauch, dann den Fetakäse mittig und außen rum die Tomaten legen. Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer darüber verteilen und für 20 Minuten bei 180 Grad Umluft garen. Tomaten und Feta mit der Gabel zerdrücken, Nudeln und eine Kelle Nudelwasser hinzufügen und vermengen, fertig.