

## Liebe Köch\*innen,

ein unkompliziertes Spargel-Gericht für One-Pot-Fans. Bei dieser Pasta-Kreation wird einfach in der Auflaufform gebacken. Das Ergebnis ist himmlisch cremig!

Viel Spaß beim Nachkochen!



## Zutaten

### Für 2 Personen

- 250 g Tagliatelle oder Spaghetti
- 500 g grüner Spargel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Cherrytomaten
- 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 180 g Feta
- 2 EL Bärlauch-Pesto oder Basilikum-Pesto
- Salz und Pfeffer
- 1 EL getrocknete Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Estragon oder Thymian oder 2 EL frische Kräuter

## Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Spargel schräg in mundgerechte Stücke schneiden und die harten Enden entfernen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren. Die Hälfte einer Zitrone auspressen und mit dem Olivenöl verrühren.

Die Nudeln in eine Auflaufform legen. Den Feta als Ganzes in die Mitte der Auflaufform geben und alle anderen Zutaten drum herum verteilen. So viel Wasser hinzugeben, bis die Nudeln vollständig bedeckt sind (etwa 450 ml). Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen. Alles ca. 25 Minuten lang in die Mitte des Ofens schieben. Der Feta sollte anfangen, randlich etwas gebräunt zu sein.

Aus dem Ofen nehmen und alles mit einem großen Kochlöffel umrühren. Frische Kräuter unterrühren und das Ganze servieren.

### Tipp:

Man kann auch Pinienkerne darüber streuen und mitbacken. Gehackte Basilikumblätter oder Bärlauchblätter schmecken prima dazu. Mit einem frischen, grünen Salat kann man das Gericht ergänzen.