



**Gärtnererei Kiemle**  
*Gemüse für Genießer*

[www.gaertnererei-kiemle.de](http://www.gaertnererei-kiemle.de)

# *Tomaten-Feta-Pasta*

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,  
**Gärtnererei Kiemle in Bietigheim-Bissingen**

# Tomaten-Feta-Pasta

## Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Nudeln, z.B. Spaghetti
- 400 g Feta
- ca. 750 g Cocktailtomaten
- 4-5 EL Olivenöl
- 1 Peperoni/Jalapeño
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Thymianblättchen
- Salz, Pfeffer

Auflaufform mit ca. 2 EL Olivenöl bestreichen. Feta mittig in die Form legen und Cocktailtomaten außen herum drapieren (ganz, halbiert oder sogar noch an der Rispe). Peperoni/Jalapeño und Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit Thymianblättchen auf Feta und Tomaten verteilen. Restliches Öl darüber träufeln und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für ca. 20 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze im Ofen backen, die letzten 5 Minuten, wenn möglich, mit zugeschaltetem Grill. Während des Backens Nudeln kochen und am Ende alles in der Auflaufform vermengen.

Arbeitszeit: **15 min.** Gesamtzeit: **35 min.** Schwierigkeit: **mittel**



**Gärtnerei Kiemle**  
*Gemüse für Genießer*

[www.gaertnerei-kiemle.de](http://www.gaertnerei-kiemle.de)

*Guten Appetit*  
wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie  
unter [www.gaertnerei-kiemle.de](http://www.gaertnerei-kiemle.de)



Gärtnerei Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen