



## Spaghetti mit Rösttomaten

und cremiger Basilikum-Feta-Sauce



20-30min



4 Personen

Heute in der Box: Ein sommerliches Pastagericht mit einer Sauce zum Niederknien. Wir zaubern eine besonders cremige Sauce aus würzigem Feta und frischem Basilikum. Getoppt wird der Leckerbissen mit Spinat und im Backrohr gerösteten Kirschtomaten. So werden sie extra aromatisch und noch fruchtiger! Mmhh, das nennen wir mal ein Pastagericht der Extraklasse!

## Was du von uns bekommst

- Feta <sup>7</sup>
- Kirschtomaten
- Knoblauchzehe
- Spaghetti <sup>1</sup>
- Basilikum
- Blattspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

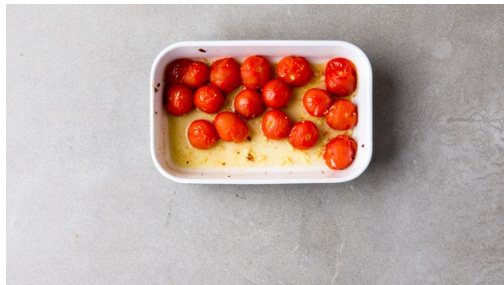
## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 782.0kcal, Fett 29.5g, Eiweiß 30.1g, Kohlenhydrate 95.7g



### 1. Gemüse vorbereiten

Backrohr auf 180°C Umluft (200° Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Spinat** waschen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und klein hacken.



### 4. Tomaten rösten

In der Zwischenzeit die **Kirschtomaten** in einer Auflaufform mit 3-4EL Olivenöl beträufeln und mit dem **Knoblauch** vermengen, 1 Prise Zucker darüber streuen und die **Kirschtomaten** ca. 8-10Min. auf der oberen Schiene im Backrohr rösten.



### 2. Sauce zubereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Spaghetti** zum Kochen bringen. Den **Feta** mit dem **Basilikum** und 100ml Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.



### 5. Spinat untermischen

Die **Fetasauce** währenddessen in eine mittelgroßen Pfanne geben und auf mittlere Stufe erhitzen, sie soll nicht köcheln! **Spinat** halbieren. Nach und nach die **1/2 des Spinats** untermischen und darin zusammenfallen lassen. Evtl. etwas **Pastawasser** zugeben, falls die **Sauce** zu fest wird.



### 3. Spaghetti kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und dabei das **Pastawasser** auffangen.



### 6. Pasta anrichten

Zum Schluss die **Spaghetti** mit der **Fetasauce** und dem übrigen **Spinat** vermischen und auf Tellern anrichten. Die **Kirschtomaten** aus dem Backrohr nehmen und mittig auf den **Nudeln** verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.