

Feta Pasta mit gerösteten Cashews

- *Portionen: 4*
- *Zubereitungszeit: 40 Minuten*

Zutaten

- 300 g Cherrytomaten
- 200 g Feta
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g schwarze Oliven (entsteint)
- 100 ml Olivenöl
- 500 g Pasta nach Wahl
- 50 g Babyspinat
- 50 g Seeberger just roasted Cashewkerne



Zubereitung

1. Die Cherrytomaten mit dem Feta, den Oliven, Knoblauch und Olivenöl in eine Auflaufform geben
2. Für 20-25 Minuten bei 180 Grad Ober- Unterhitze im Ofen garen
3. In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanweisung bissfest kochen
4. Mit einem Löffel Feta und Tomaten zu einer cremigen Soße vermischen
5. Die gekochte Pasta unter die Soße heben
6. Zum Schluss den Babyspinat unterheben und das Gericht mit einigen Cashewkernen toppen