

Feta-Lachs One pot Pasta



Zutatenliste:

500 g	Lachsfilet
500 g	Kirschtomaten
4	Knoblauchzehen
250 g	Pasta
300 g	Feta
6 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Chili
	Basilikum



Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kirschtomaten und Feta in eine Auflaufform legen. Knoblauch fein hacken und darüber geben. Mit Olivenöl beträufeln und würzen.
3. Lachs würzen und mit in die Form legen.
4. Alles ca. 20-25 Minuten backen bis der Lachs gar und der Feta weich ist.
5. Pasta währenddessen al dente kochen.
6. Lachs grob zerpfücken, alles in der Form vermengen und die Pasta unterheben. Bei Bedarf etwas Pastawasser hinzufügen für extra Cremigkeit.
7. Mit Basilikum toppen.