



## Küchenmaterial

Gratinform, Kochlöffel



## Zutaten für 4 Personen

300 g Cherrytomaten  
 3 Stk Knoblauchzehen,  
 fein geschnitten  
 200 ml Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer  
 200 g (veganer) Feta  
 350 g Pasta  
 1 Handvoll Spinat, frisch

## Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen.  
 Cherrytomaten in die Gratinform geben.  
 Knoblauchzehen und Olivenöl darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen.  
 Alles vermischen.  
  
 Feta (ganzer Block) mit in die Form geben.  
 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.  
 In der Zwischenzeit Pasta in gesalzenem Wasser kochen.  
 Form aus dem Ofen nehmen und Spinat sowie gekochte Pasta hinzugeben.  
 Alle Zutaten in der Form gut mischen und fertig! En Guete!

## Gut zu wissen:

Wenn keine Saison für Tomaten ist, kannst du auch andere Gemüsesorten nehmen. Schau einfach auf der [Saisontabelle](#) nach und lass dich inspirieren!



## Verknüpfung:

- [GORILLA WAH-Lektionen](#)
- [GORILLA Kochtutorial](#)

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](#).

