Gnocchies oder Spaghetti mit Feta aus dem Ofen

Für 4 Portionen für die Gnocchies

Für den Teig

400 g Magerquark
400 g Dinkelmehl (Typ 1050)
14 EL Wasser
2 Eier
Salz

Für den Ofen Feta

- **400 g Cherrytomaten**
- **200 g Babyspinat**
- **2 Zweige Rosmarin, frisch**
- **12 g Basilikum, frisch**
- **2 Zehen Knoblauch**
- **360 g Feta Käse (oder Hirtenkäse)**
- **360 g Penne**
- **2 EL Rapsöl**
- **2 TL Kräuter der Provence**
- **Salz**
- **Pfeffer**

Magerquark, Wasser, Eier und Mahl mit etwas Salz in einer Schüssel mischen und kneten, bis ein nicht mehr klebriger Teig entsteht. Teig zum Formen in kleine Portionen teilen und diese auf einem bemehlten Backpapier in 2-3 cm dünne Rollen formen. Dann mit einem bemehlten Messen ca. 2-3 cm lange Stücke abschneiden und mit einer Gabel ein Muster in die Gnocchi drücken. Gnocchi vorsichtig in kochendes Salzwasser geben und ca. 5-6 Minuten kochen, bis sie gar sind und oben schwimmen. Dann abschütten. Gnocchi in eine Auflaufform geben und warmhalten.
Backofen auf 200 °C (Ober – und Unterhitze) oder 180°C (Umluft) vorheizen. Cherrytomaten waschen und abtropfen lassen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und in große Stücke schneiden. Feta in die Mitte einer Auflaufform legen und Cherrytomaten, Knoblauch und Rapsöl darauf verteilen. Mit Rosmarin, Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Währenddessen Pasta nach der Packungsanleitung zubereiten. Beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen. Spinat waschen und abtropfen lassen. Basilikum waschen, trockenschütteln und Blätter in feine Streifen schneiden. Rosmarin aus der Auflaufform nehmen, Spinat hinzufügen und unterheben, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pasta mit der Feta-Sauce mischen, mit Basilikum garnieren und genießen.

Guten Appetit 😊