

FIREwurst-Tomaten-Feta-Nudeln





**FIRE
wurst**




Die JubiläumsFEIERwurst der
 **FEUERWEHR PLEINFELD**
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

 @feuerwehrpleinfeld

 @feuerwehrpleinfeld

 www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht
zu **100%**
an unseren
Verein

Zutaten

Für 4 bis 6 Portionen

- 1 Pck FIREwurst (3 x 100 g)
- 500 g Cocktail- oder Kirschtomaten
- 400 g Fetakäse
- 3 - 5 Stck Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Oliven-Öl
- 300 g Nudeln
- 3 EL Basilikum, gehackt
- Salz und Pfeffer

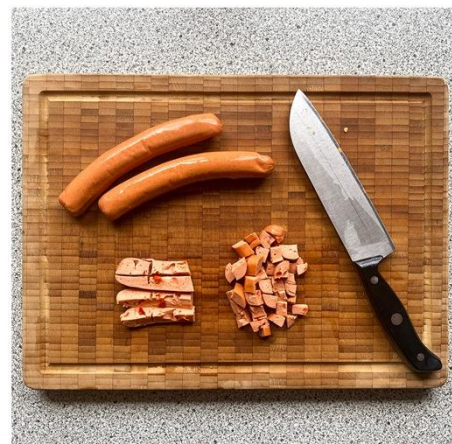




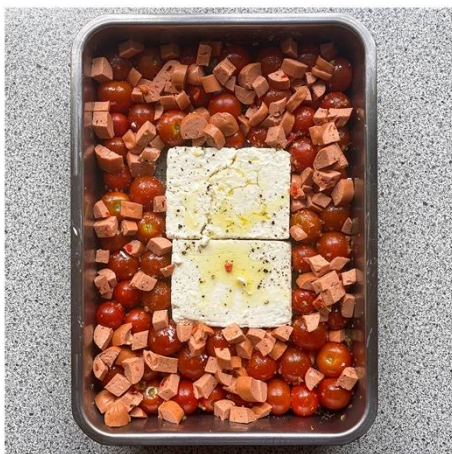
Alle Zutaten vorbereiten. Tomaten waschen, Knoblauchzehen und frisches Basilikum hacken.



Tomaten mit 4/5 des Olivenöls und dem Knoblauch in einer Auflaufform vermengen. Anschließend den Fetakäse mittig platzieren und mit restlichem Olivenöl bedecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **FIREwürste** der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden.



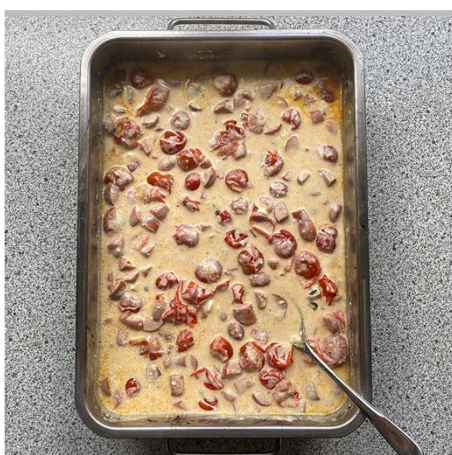
Die **FIREwurst**-Stücke auf die Tomaten geben und ein wenig einarbeiten.



Auflaufform auf den Grill stellen und bei geschlossenem Deckel grillen, bis die **FIREwürste** Farbe bekommen und der Käse sich leicht teilen lässt. Alternativ im Backofen bei 200 °C Umluft 25 Min. backen.



In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser kochen und anschließend abgießen.



Die Auflaufform vom Grill oder aus dem Backofen nehmen und alle Zutaten mit einem großen Löffel vermengen.



Die Nudeln in die Auflaufform geben und in die Tomaten-Feta-Masse unterheben.



Abschließend die **FIREwurst-Tomaten-Feta-Nudeln** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum bestreuen. Guten Appetit.