



ROUGETTE Ofenkäse in Pulled Cheese Pasta

Zutaten für 4 Personen:

**1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-
würzig 320 g oder 2 ROUGETTE
Mein Ofenkäse Fein-würzig 180 g
(Sorten nach Wahl)**
500 g Nudeln
250 g Cherrytomaten
2 Zehen Knoblauch
1 Rote Zwiebel
4 EL Olivenöl
1 EL Pinienkerne
1 TL Meersalzflocken
1 TL Zucker
1 TL Kräuter der Provence
oder frische Kräuter aus dem Garten
½ TL grob gemahlener schwarzer
Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober / Unterhitze) vorheizen.
2. Den ROUGETTE Ofenkäse auspacken und in eine Auflaufform geben.
3. Die Cherrytomaten waschen und halbieren, den Knoblauch schälen und fein hacken und die Rote Zwiebel schälen und fein würfeln anschließend alle Zutaten bis auf die Nudeln darum verteilen und für 20 min in den Ofen schieben.
4. In der Zwischenzeit Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen.
5. Nach 20 min die Nudeln zu dem ROUGETTE Ofenkäse in die Auflaufform geben und Mithilfe von 2 Gabeln den ROUGETTE Ofenkäse schön zerpfücken und mit den Nudeln vermischen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten