

## Mediterrane Oliven-Feta-Bratlinge mit Zoodles und Tomaten

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten plus 10 Minuten Quellzeit

**Zutaten** für 3-4 Portionen:

1 Packung TaigaBratlinge  
40 g Oliven  
70 g Feta  
200 ml Wasser  
5 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
1 TL getrocknete italienische Kräuter  
einige Zweige Rosmarin oder Thymian  
600 g Cocktail-Tomaten  
1 Prise Salz und Pfeffer  
1 Prise Zucker  
4 kleine Zucchini  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Zedernüsse

### Zubereitung

1. TaigaBratling Mischung in eine Schüssel geben. Oliven und Feta kleinschneiden, beides mit Wasser, 1 EL Olivenöl, Tomatenmark und getrockneten italienischen Kräutern zur Trockenmischung geben, gut verkneten und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Eine Auflaufform mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Rosmarin oder Thymian abzupfen und grob hacken. Cocktailtomaten waschen, in je 3-4 Scheiben schneiden und in die Auflaufform legen.
3. Die Tomaten mit 1 EL Olivenöl beträufeln, gehackten Rosmarin oder Thymian zugeben und gleichmäßig mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Im Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.
4. Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider zu Zucchini-Spaghetti verarbeiten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zucchini-Spaghetti und Knoblauch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz in 1 EL Olivenöl schwenken, dann warm halten und ziehen lassen.
5. Aus der mediterranen Bratlingmasse 6-8 Bratlinge formen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten goldbraun anbraten.
6. Zedernüsse in einem Multizerkleinerer grob hacken. Zuchinispaghetti und Oliven-Feta-Bratlinge auf Teller verteilen, mit Ofentomaten und gehackten Zedernüssen anrichten und servieren.