



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt fetaost-pasta med tomater og krydderstekte kikerter

Bakt feta

2 stk tomater
1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke fetaost
½–1 pakke oregano
1 ss olivenolje ^B

Krydderstekte kikerter

1 pakke kikerter
½–1 pakke paprikakrydder

Pasta

200 g casarecce
2 dl pastavann ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft og kok opp vann i en kjele til koking av pasta.
2. **Bakt feta:** Skyll og kutt tomatene i båter. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skrell, knus og grovhakk hvitløken. Plasser fetaosten midt i en ildfast form og ha tomaterne, løken og hvitløken rundt. Krydre med oreganoen, salt og pepper. Ha over 1 ss olivenolje, og bak det hele midt i ovnen i 10–15 minutter, eller til tomaterne har falt sammen.
3. **Krydderstekte kikerter:** Sil laken av kikertene og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, paprikakrydderet, salt og pepper. Stek kikertene i ovnen sammen med fetaformen i omtrent 8 minutter, eller til de er gylne.
4. **Pasta:** Kok pastaen som anvist på pakken. Ta vare på omtrent 2 dl av pastavannet når pastaen siles. Ta fetaformen ut av ovnen, og rør inn ønsket mengde av pastavannet, til sausen får en kremet konsistens.
5. Vend den ferdigkokte pastaen inn i fetasausen og topp retten med de stekte kikertene (se tips). God middag!



TIPS!

Du trenger ikke blande sausen med pastaen. Server det hver for seg, så kan man forsyne seg selv.