



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta i bagt gedeostesauce med tomat og krydderstegte kikærter

Det skal du bruge

2 stk tomater
½ stk rødløg
1 fed hvidløg
1 stk gedeost
½ pose oregano
½ pose timian
½ pose chiliflager
200 g pasta
½ dåse kikærter
½ pose hasselnødder
½ pose paprika
1 pk tanelli ost
½ pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Bagt gedeost:** Skyl og skær tomaterne i både. Pil og skær løg i tynde skiver. Knus hvidløg med den flade side af knivbladet, fjern skallen og hak hvidløg groft. Placer gedeosten i et ovnfast fad og læg tomater, løg og hvidløg omkring. Krydr med oregano, timian, chiliflager, salt og peber. Dryp ½ spsk olivenolie over og bag det midt i ovnen ca. 10–15 min. til tomaterne er faldet sammen og osten er smeltet.
3. **Pasta:** Kog pasta som anvist på pakken. Hæld vandet fra, men gem ca. 1½ dl kogevand.
4. **Krydderstegte kikærter:** Dræn væden fra kikærterne og fordel dem på en bageplade med bagepapir sammen med hasselnødderne. Vend det med lidt olie, paprika, salt og peber. Steg kikærter og hasselnødder i ovnen sammen med gedeosten ca. 8 min. til de er gyldne.
5. **Gedeostesauce med tomat:** Tag fadet med gedeost ud af ovnen og rør den ønskede mængde pastavand i, så sauceen får en cremet konsistens.
6. **Anret:** Vend den kogte pasta i gedeostesauceen og strø de stegte kikærter og ristede hasselnødder over. Riv Tanelli ost over retten ved servering. Top frisk basilikum. Velbekomme!



TIPS!

Du behøver ikke blande sauceen med pastaen. Servér det hver for sig, så kan man tage selv.