



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 <sup>B</sup>

## Krydderstekte kikerter

1 pakke kikerter  
½–1 pakke paprikakrydder

## Pasta

200 g casarecce  
2 dl pastavann <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 tomatene, 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 tomatene 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).



## TIPS!

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