



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Fersk tagliatelle med ovnsbakt tomat- og fetasaus, servert med ruccola og oliven

Ovnsbakt fetaost- og tomatsaus

1 stk kinesisk hvitløk
½ stk rødløk
100 g fetaost
250 g cherrytomater
1 pakke
balsamicovinaigrette
1 pakke basilikum og
oregano
1 bunt gressløk

Fersk tagliatelle

250 g fersk tagliatelle

Ruccolasalat med oliven

50 g ruccola
1 pakke oliven

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader.
- 2 **Ovnsbakt fetaost- og tomatsaus:** Skrell og del hvitløken i to, og knus den med den flate siden av kniven. Skrell og del rødløken i skiver. Plasser fetaosten midt i en ildfast form. Skyll cherrytomatene, og fordel cherrytomatene, rødløken og hvitløken rundt fetaosten. Vend inn balsamicovinaigretten, basilikum- og oreganokrydderet og litt salt og pepper. Stek osten og tomatene i ovnen i omtrent 25 minutter.
- 3 **Fersk tagliatelle:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4 **Ruccolasalat med oliven:** Skyll ruccolaen i kaldt vann, og ha den i en serveringsskål. Bland inn olivenene, litt olivenolje, salt og pepper.
- 5 **Ovnsbakt fetaost- og tomatsaus, fortsettelse:** Skyll og finhakk gressløken, og bland den med tomatene. Knus de ferdigstekte cherrytomatene med en gaffel, og rør sammen fetaosten og cherrytomatene til en saus. Vend den ferdigkokte pastaen inn i sausen.
- 6 Nyt måltidet!



TIPS! Vend gjerne inn litt ekstra revet ost i feta- og tomatsausen for ekstra god smak.