Bakt feta og tomat-pasta (TikTok Baked Feta Pasta)

Ingredienser



♥ 400 g feta
♥ 0,5 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 600 g cherrytomater
♥ 1,5 dl olivenolje (se tips)
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket oregano
♥ kvernet pepper og evtl. chiliflak (se tips)
♥ 400 g pasta (se tips)

Servering:
♥ fersk basilikum

Fremgangsmåte

Finn frem en ildfast form (jeg brukte en som måler 22 x 24 cm, men det ble fullt i formen så bruk gjerne en som er litt større).

Legg fetaosten i midten.

Hakk løk og hvitløk og fordel dette rundt osten sammen med de små tomatene (det er ikke nødvendig å dele dem opp).

Hell over olivenolje og vend litt rundt på tomatene så de blir godt dekket av olje. Dryss over tørkede urter og litt kvernet pepper (og eventuelt litt chiliflak).

Sett formen midt inn i ovnen ved 200°C i 40 minutter, til osten er myk og har fått farge.

Kok imens pasta som anvist på pakningen, til den er al dente (spar på pastavannet).

Bruk en gaffel til å mose fetaen sammen med tomatene så du får en saus. Tilsett den kokte pastaen og vendt godt rundt.

Serveres varm og nylaget med noen basilikumblader som pynt.

Tips

♥ Bruk god olivenolje. Mengden kan reduseres til 1 dl dersom du ønsker det. Tilpass i så fall tykkelsen på sausen med litt pastavann ved behov.

♥ Jeg brukte her spiralformede pasta (kalles ofte *cavatappi* eller *cellentani* som betyr "korketrekkere" på italiensk eller *riccioli* som betyr "krøller"), men i denne retten kan du bruke pasta og spagetti i alle slags fasonger og varianter. Merk at 400 g er tørrvekt før koking.

♥ Vær forsiktig med saltet siden fetaosten er såpass salt i seg selv, men krydre gjerne med pepper og eventuelt chiliflak i tillegg til krydderurtene. Smak eventuelt til med litt salt til slutt dersom du synes at det trengs.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-feta-og-tomat-pasta-tiktok-baked-feta-pasta