



Lynrask TikTok-Pasta



2-3 PORSJONER



TIDSBRUK 35 MIN

Ingredients

- 250g pasta (f.eks. penne eller fusilli)
- 1 blokk fetaost (ca. 200g)
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 2 ss olivenolje
- 250g cherrytomater
- 1/2 ts tørket oregano
- 1/2 ts tørket basilikum
- Salt og pepper etter smak
- Fersk basilikum til topping



Instruksjoner:

Forvarm ovnen til 200°C.

Legg fetaosten i midten av en ildfast form. Legg cherrytomater rundt osten.

Dryss hvitløk over osten og tomatene. Hell olivenolje over.

Krydre med tørket oregano, basilikum, salt og pepper.

Stek i ovnen i ca. 25-30 minutter, eller til tomatene er myke og osten har fått en gyllenbrun farge.

I mellomtiden, kok pastaen etter anvisningen på pakken til den er al dente. Hell av vannet og sett til side.

Når osten og tomatene er ferdig stekt, mos alt sammen med en gaffel til en kremet saus.

Tilsett den kokte pastaen i sausen og rør godt sammen.

Server umiddelbart, dryss over fersk basilikum som garnityr.

Denne TikTok-pastaen med fetaost er rask å lage og smaker fantastisk!