



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine med ovnsbakte cherrytomater, sprø kikerter og fetaost

Ovnsbakte cherrytomater

1 stk sjalottløk
250 g cherrytomater
1 pakke balsamicovinaigrette
350 ml moste tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke basilikum og oregano

Linguine og spinat

200 g pasta
50 g spinat
½ dl pastavann ^B

Sprø kikerter

1 pakke kikerter
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

Topping

100 g fetaost

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp 2 liter vann i en kjele.
2. **Ovnsbakte cherrytomater:** Skrell sjalottløken, og kutt den i tynne skiver. Skyll cherrytomatene, og ha dem i en ildfast form sammen med løken. Bland inn balsamicovinaigretten, moste tomater, grønnsaksbuljong, litt salt, pepper og basilikum- og oreganokrydderet. Stek tomatene nederst i ovnen i omtrent 15 minutter. Knus tomatene lett når de er ferdig stekte, og bland godt.
3. **Linguine og spinat:** Kok pastaen som anvist på pakken, i kjelen fra punkt 1.
4. **Sprø kikerter:** Ha kikertene i en sil, og skyll dem i kaldt vann. Fordel kikertene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og kryddermiksen. Stek kikertene i ovnen, over tomatene, i omtrent 15 minutter.
5. **Linguine og spinat, fortsettelse:** Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på ½ dl av pastavannet. Bland pastaen og pastavannet med tomatene og spinaten.
6. **Topping:** Topp med kikertene, og smuldre over fetaosten.



TIPS!

Ønsker du å spare litt tid? Varm kikertene i formen med tomatene i ovnen.