



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta casarecce med basilikumstegt kylling, bagt feta og tomater

Bagt feta

2 stk tomater
½ stk rødløg
1 fed hvidløg
1 pakke feta
½ pose oregano

Pasta

200 g pasta
1 dl kogevand ^b

Basilikumstegt kylling

300 g kyllingeinderfilet
½ pose grøn pesto

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bagt feta:** Skyl og skær tomater i både. Pil og skær løg i tynde skiver. Pil, knus og hak hvidløg groft. Læg feta midt i et ovnfast fad. Kom tomat, løg og hvidløg rundt om osten. Krydr med oregano, salt og peber. Dryp lidt olivenolie over og bag midt i ovnen i 10-15 min. til tomaterne er faldet sammen.
3. **Pasta:** Kog pastaen som anvist på pakken. Gem noget pastavand inden du dræner pastaen. Tag fadet med osten ud af ovnen og rør pastavand i til saucen får den ønskede cremede konsistens. Vend den færdigkogte pasta i ostesaucen.
4. **Basilikumstegt kylling:** Varm en pande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg kyllingen i 3-4 min. til den er gylden og gennemstegt. Vend med pesto og krydr med lidt salt og peber.