

4
aterian
boksi



Broccoliini-uunifetapasta

4 HENKEÄ



Somehitti pastassa Feta ja kasvikset pahtuvat uunissa itsekseen maukkaaksi!

1 PSS BROCCOLINEJA
1 RS KIRSIKKATOMAATTEJA
1 PKT FETAJUUSTOA
½ CHILI (MAUN MUKAAN)
1 DL OLIIVIÖLJYÄ
RIPAUS SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA
400 G PENNEPASTAA

1.

Laita uuni lämpiämään 225 asteeseen ja vesi kiehumaan pastaa varten. Huuhtaise broccoliinit ja valuta kuivaksi. Suikaloi chiliä maun mukaan. Voitele uunivuoka kevyesti öljyllä.

2.

Laita feta uunivuokaan keskelle, ripottele chilit fetan päälle, asettele broccoliinit ja kirsikkatomaatit ympärille. Lisää reilusti oliiviöljyä kaikkien raaka-aineiden pinnalle. Mausta tomaatit ja broccoliinit suolalla, pippurilla sekä ripauksella kuivattua timjamia. Paahda uunissa noin 15-20 minuuttia. Kaikki raaka-aineet saavat ottaa kunnolla väriä.

3.

Keitä sillä aikaa pasta pakkauksen ohjeen mukaan.

4.

Ota vuoka uunista ja riko fetan rakenne haarukalla. Sekoita joukkoon valutettu pasta. Tarjoa heti.



35min.