

# Pasta met fetasaus



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop  
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 2 personen)

<b>Groep</b>	Vegetarische hoofdgerechten	
<b>Seizoen</b>	Niet seizoengebonden	
<b>Keuken</b>	Italiaans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

200 gram	Feta
200 gram	Pasta
6 eetlepel(s)	Olijfolie
30 gram	Basilicum
2 eetlepel(s)	Oregano
250 gram	Cherry tomaatjes

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg de cherry tomaatjes in een ovenschaal. Besprenkel met 3 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel oregano. Goed door elkaar mengen.

Leg de plak feta in het midden, en sprenkel de rest van de olijfolie en de oregano over de feta.

Bak gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Snij ondertussen de basilicum grof en houd enkele mooie blaadjes achter voor de garnering.

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Haal de schaal uit de oven en roer het mengsel door elkaar tot er een stevige saus ontstaat. Roer de pasta er doorheen.

Roer daarna de grof gesneden basilicum er doorheen en garneer met de mooie blaadjes basilicum.

## Wist u dat ...

De pastasoort is vrij te kiezen. Een goede combinatie is penne of spirelli.