

Varm Pastasalat med Feta og Tomat

Denne Varm Pastasalat, kræver kun få ingredienser: Feta og cherry tomater, forårsløg, hvidløg og olivenolie. Dertil lidt peber og pasta. Ikke andet. Seriøst den er bare så nem at tilberede og den smager hammer godt. til blandet andet fisk. Oksekød eller en fin lille kylling fra grillen. Den kan også nydes sammen med en nakkesteg. Så du ser allerede her det er kun din fantasi der sætter grænsen

VARM PASTASALAT MED FETA OG TOMAT på ingen tid

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 35 min.



Ingredienser til varm pastasalat

- 400g feta ost
- 500g cherry tomater
- 3 fede hvidløg
- et bund forårsløg
- 500g Pasta skruer
- [Steak Seasoner](#)
- [Steak Crust](#)
- Timian
- Oregano

Fremgangsmåde sådan laver du en lækker VARM PASTASALAT

I køkken

1. Start med at skylle din tomater og forårsløg.
2. Skær dine løg i fine små løg ring, og finthakke de 3 fede hvidløg.

3. Så kommer du din feta ost i et ovnfast fad og fordeler de vaskede tomater hele vejen rundt om. din feta ost.
4. Drys det hele med lidt med Steak Seasoner, Steak Crust og lidt timian og oregano. Har du ikke Steak Seasoner og Steak Crust til hånd kan du bruge frisk kværnet salt og peber.
5. Og til sidst hælder du lit olivenolie henover tomaterne og din krydderet feta ost.







Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 200 grader. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)

2. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du dit ovnfast fad i grillen ved indirekte varme. Og lukker låget.
3. I mellemtiden kan du tilberede pastaen i henhold til instruktionerne på pakken.
4. Efter 25 minutter ved lukket låg tager du fadet ud af ovnen og kom dine forårsløg og hvidløg med i fadet.
5. Blande alt godt med en gaffel og mos evt. feta osten. Krydder efter smag, og tilsæt om nødvendigt med de nævnte krydderier.
6. Tilsidst blander du dine pasta skruer under. og vupti er den her lækre varme pastasalat klar til servering.









Varm pastasalat med varm grilled laks



LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandlere:

- Danish BBQ - Steak Seasoner: Steak-Out.dk*
- Danish BBQ - Steak Crust: Steak-Out.dk*
- Napoleon Prestige Pro 500: Homeshop.dk*
- The Meatstik: Homeshop.dk*
- Napoleon Skærebræt: Backyardliving.dk*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: Computersalg.dk*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).