

BAKED FETA PASTA AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 3 Portionen

- 200 g Mini-Tomaten
- 200 g Feta
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 TL getrocknete Kräuter (z.B. Kräuter der Provence)
- 200 g Spaghetti
- 2 EL Petersilie (gehackt)



Zubereitung:

1. Lege deinen Airfryer Garkorb mit Backpapier aus oder stelle eine Silikonform hinein. Lege den Feta hinein. Halbiere die Tomaten und gib sie dazu. Presse den Knoblauch hinein und verteile das Olivenöl, getrocknete Kräuter und Salz darüber. Backe den Feta in der Heißluftfritteuse 10 Minuten bei 200 Grad auf der Airfry Stufe.
2. Koche währenddessen die Spaghetti im Topf al dente und gieße sie danach ab.
3. Mische die Spaghetti direkt im Airfryer mit dem Baked Feta und den Tomaten. Serviere sie mit frisch gehackter Petersilie.

Nährwerte pro Portion: 618 kcal | KH 49 g | E 19 g | F 37 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

