

Cremige Feta-Pasta aus dem Airfryer

Diese cremige Feta-Pasta mit Kirschtomaten aus dem Airfryer ist schnell gemacht und unglaublich lecker. Feta und Tomaten werden im Airfryer geröstet und anschließend mit Pasta zu einer wunderbar cremigen Sauce vermischt.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 15 Min. · Gesamtzeit 25 Min. · 2 Portionen

Zutaten

200 g Pasta (z. B. Rigatoni, Penne oder Spaghetti)

200 g Kirschtomaten

150 g Feta

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 TL Oregano, getrocknet

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Chiliflocken (nach Geschmack)

1-2 EL Nudelwasser

frisches Basilikum (nach Geschmack)

Zubereitung

- 1.** Kocht 200 g Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe al dente. Hebt vor dem Abgießen etwa 100 ml Nudelwasser auf.
 - 2.** Gebt 150 g Feta in eine passende Airfryer-Form und verteilt 200 g Kirschtomaten drumherum.
 - 3.** Beträufelt Feta und Tomaten mit 2 EL Olivenöl und gebt eine fein gehackte Knoblauchzehe, 1 TL Oregano und nach Belieben ½ TL Chiliflocken dazu. Würzt mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer.
 - 4.** Gart Feta und Tomaten bei 180 °C für etwa 12–15 Minuten im Airfryer, bis die Tomaten weich sind und der Feta leicht gebräunt ist.
 - 5.** Zerdrückt den Feta und die Tomaten direkt in der Form und verrührt alles zu einer cremigen Sauce. Gebt zunächst 1–2 EL Nudelwasser dazu und rührt die Sauce glatt.
 - 6.** Gebt die Feta-Tomaten-Sauce zur gekochten Pasta und vermischt alles gründlich. Falls die Sauce zu dick ist, gebt nach und nach noch etwas Nudelwasser dazu.
 - 7.** Schmeckt die Pasta mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer ab und gebt nach Belieben frisches Basilikum darüber.
-