

## Baked Feta Pasta aus der Heißluftfritteuse

### 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)



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 15 Minuten

### 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.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

